I **PIANO VETROCERAMICA** - Istruzioni per l'uso

D **GLASKERAMIK-KOCHFELD** - Gebrauchsanweisung

E **PLACA VITROCERÁMICA** - Instrucciones de uso

F **TABLE VETROCERAMIQUE** - Notice d'utilisation

GB **GLASS CERAMIC HOB** - Operating instructions

NL **GLASKERAMISCHE KOOKPLAAT** - Gebruiksaanwijzing

P **PLACA EM VITROCERÂMICA** - Instruções para a utilização

DK **GLASKERAMISK KOGEPLADE** - Brugsanvisning

FIN **LASIKERAAMINEN KEITTOTASO** - Käyttöohjeet

N **GLASSKERAMIKKTOPP** - Bruksanvisning

S **GLASKERAMIKHÄLL** - Bruksanvisning

**Fig.1**

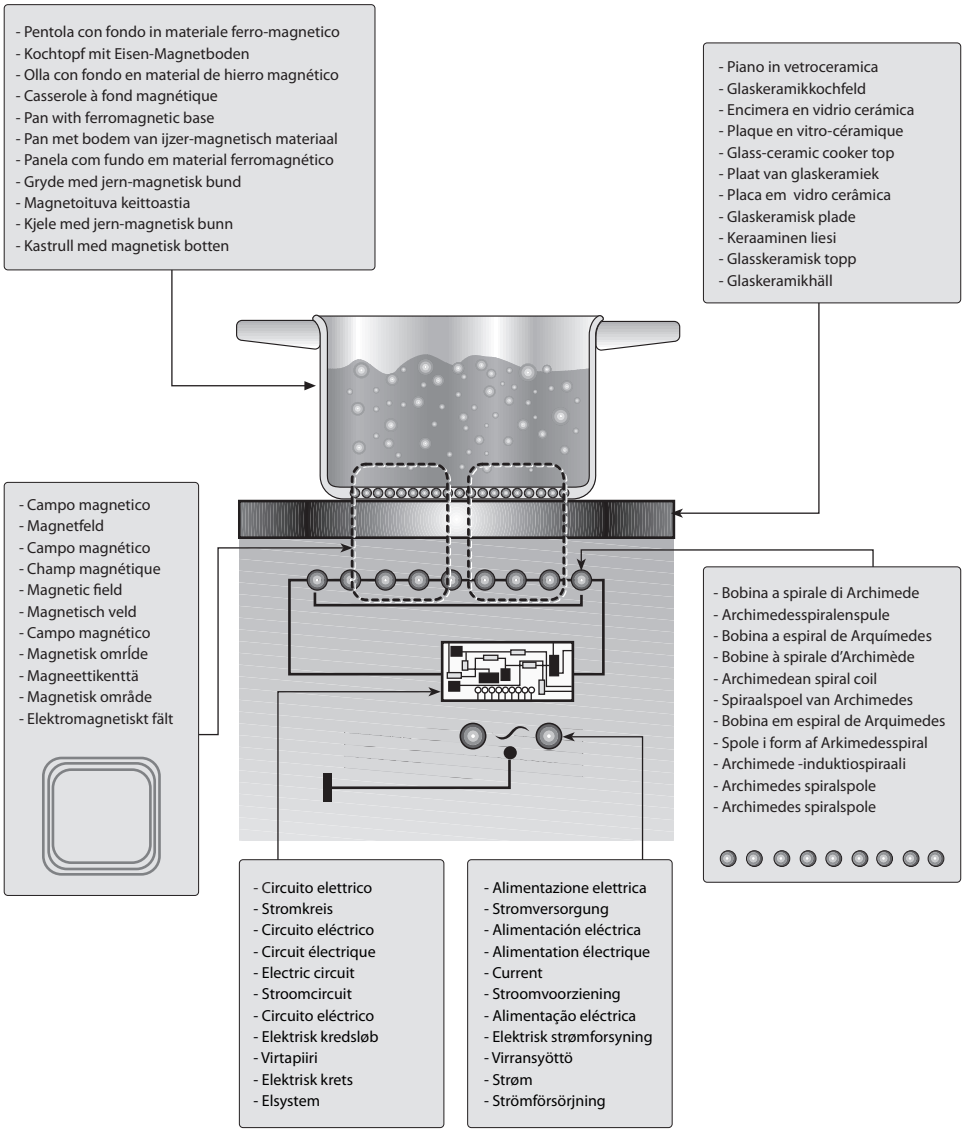
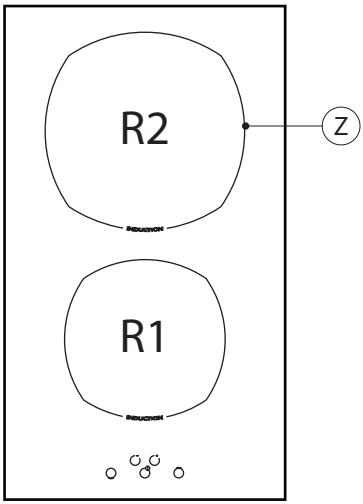

- Pentola con fondo in materiale ferro-magnetico
- Kochtopf mit Eisen-Magnetboden
- Olla con fondo en material de hierro magnético
- Casserole à fond magnétique
- Pan with ferromagnetic base
- Pan met bodem van ijzer-magnetisch materiaal
- Panela com fundo em material ferromagnético
- Gryde med jern-magnetisk bund
- Magnetoituva keittoastia
- Kjele med jern-magnetisk bunn
- Kastrull med magnetisk botten
- Piano in vetroceramica
- Glaskeramikkochfeld
- Encimera en vidrio cerámica
- Plaque en vitro-céramique
- Glass-ceramic cooker top
- Plaat van glaskeramiek
- Placa em vidro cerâmica
- Glaskeramisk plade
- Keraaminen liesi
- Glasskeramisk topp
- Glaskeramikhäll
- Campo magnetico
- Magnetfeld
- Campo magnético
- Champ magnétique
- Magnetic field
- Magnetisch veld
- Campo magnético
- Magnetisk område
- Magneettikenttä
- Magnetisk område
- Elektromagnetiskt fält
- Bobina a spirale di Archimede
- Archimedesspiralenspule
- Bobina a espiral de Arquímedes
- Bobine à spirale d'Archimède
- Archimedean spiral coil
- Spiraalspoel van Archimedes
- Bobina em espiral de Arquimedes
- Spole i form af Arkimedesspiral
- Archimede -induktiospiraali
- Archimedes spiralspole
- Archimedes spiralspole
- Circuito elettrico
- Stromkreis
- Circuito eléctrico
- Circuit électrique
- Electric circuit
- Stroomcircuit
- Circuito eléctrico
- Elektrisk kredsløb
- Virtapiiri
- Elektrisk krets
- Elsystem
- Alimentazione elettrica
- Stromversorgung
- Alimentación eléctrica
- Alimentation électrique
- Current
- Stroomvoorziening
- Alimentação eléctrica
- Elektrisk strømforsyning
- Virransyöttö
- Strøm
- Strömförsörjning

**Fig.2**



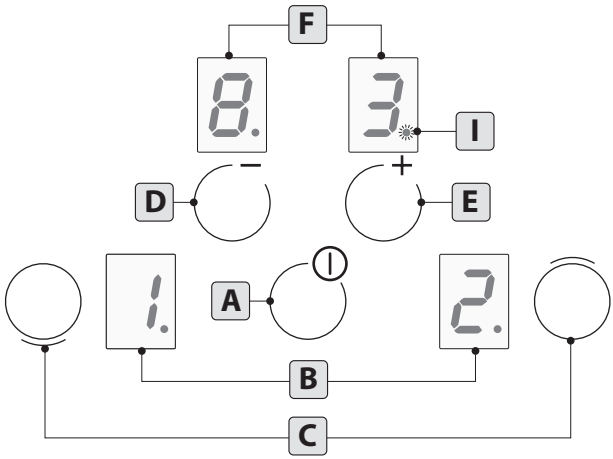




**Fig.2B**

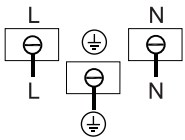
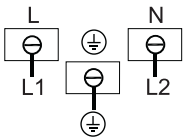
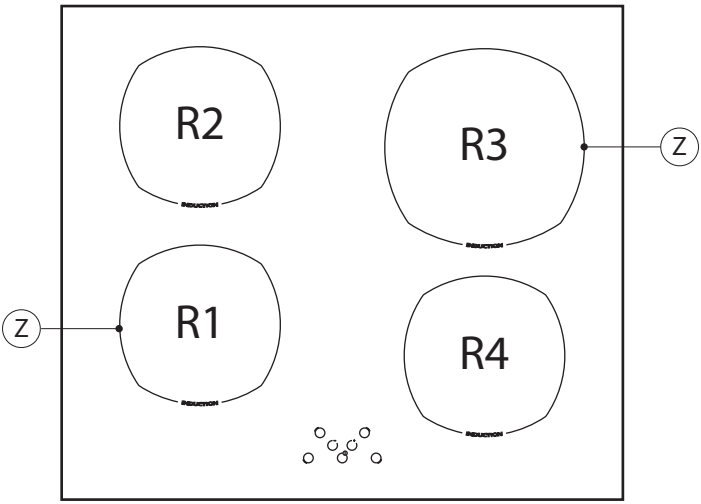
| 220-240 V~ H05V2V2-F | 220-240 V2~ H05V2V2-F |
|---|---|
|  |  |

**Fig.3**



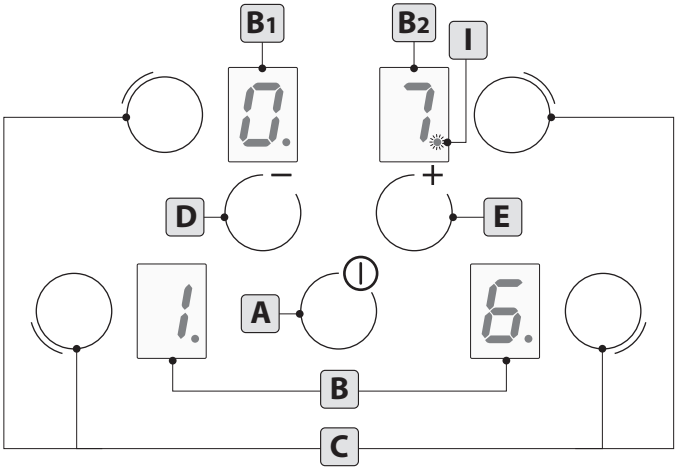




**Fig.3B**

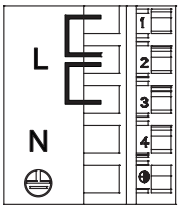
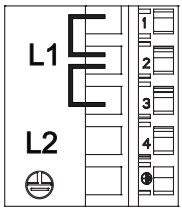
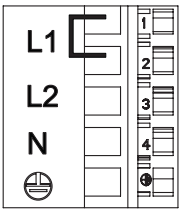
| 220-240V 1N ~ H05V2V2-F 3G | 220-240V 2~ H05V2V2-F 3G | 380-415V 2N~ H05V2V2-F 4G |
|---|---|---|
|  |  |  |

**Fig.4**

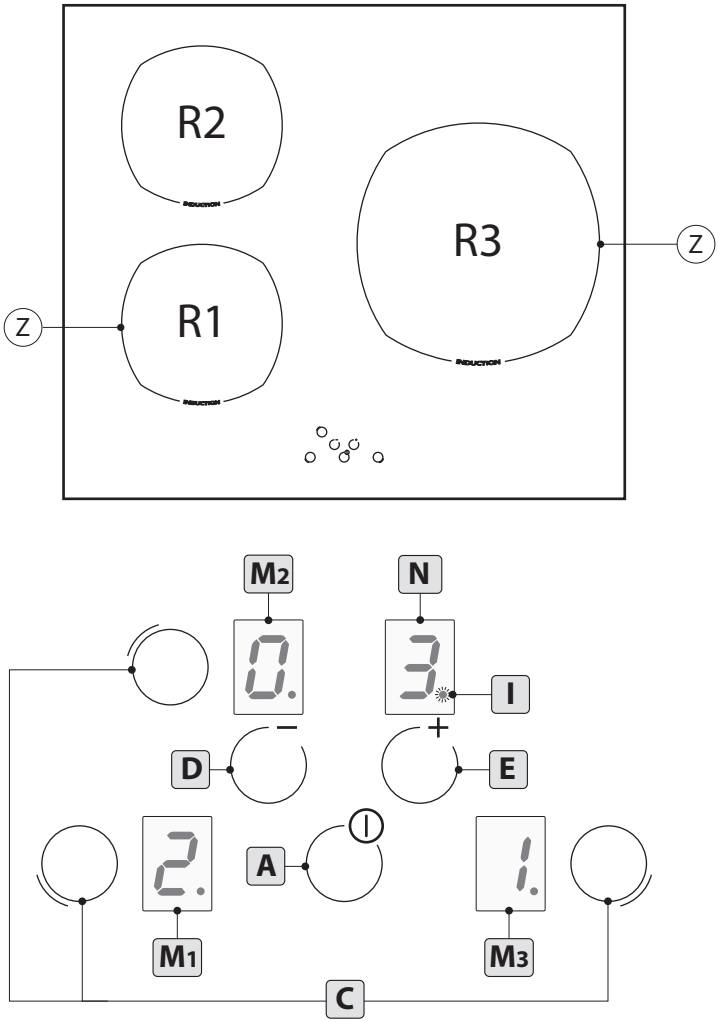
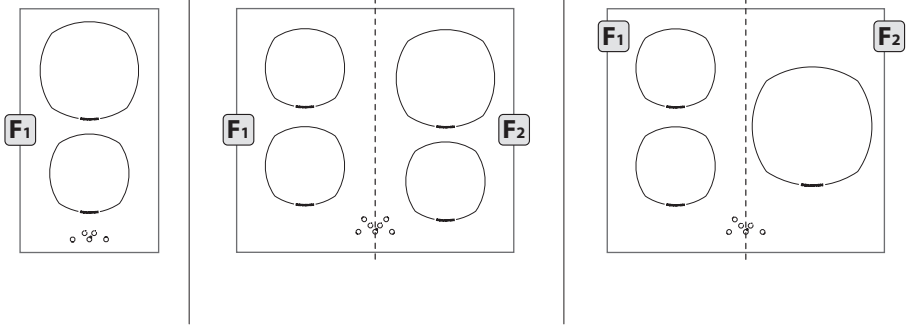


Fig.5



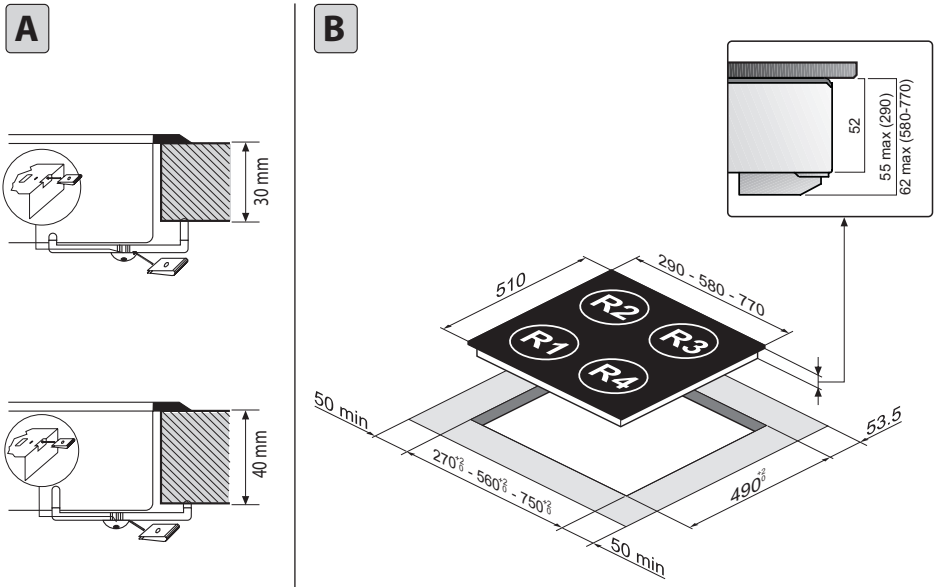




Fig.6

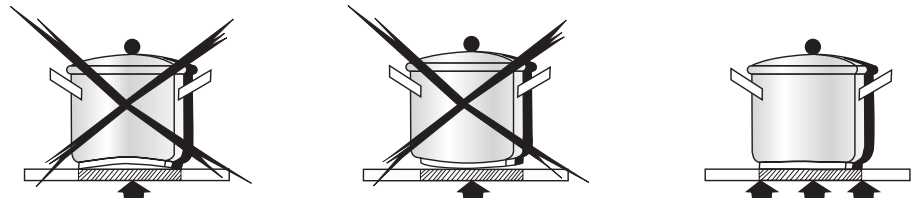


Fig.7A

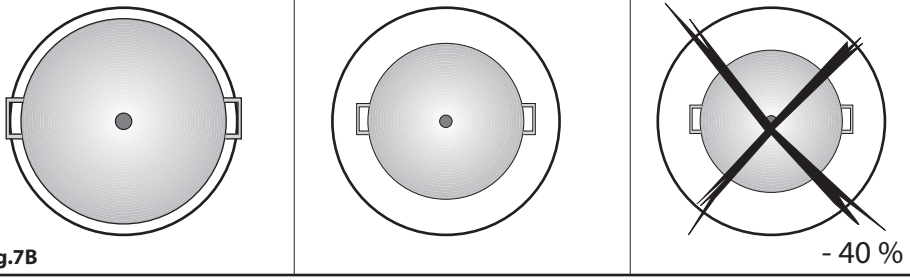



**Fig.7B**

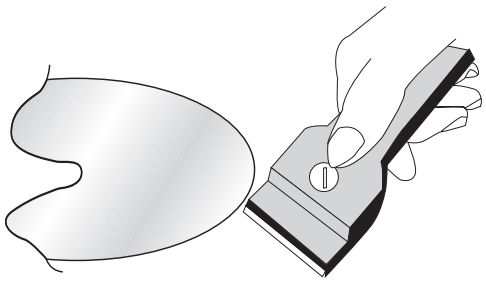


**Fig.8**

**Fig.9A**

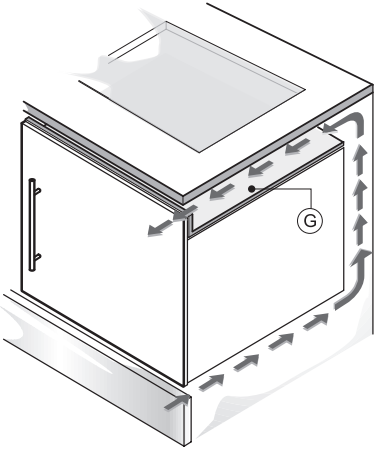



**Fig.9B**

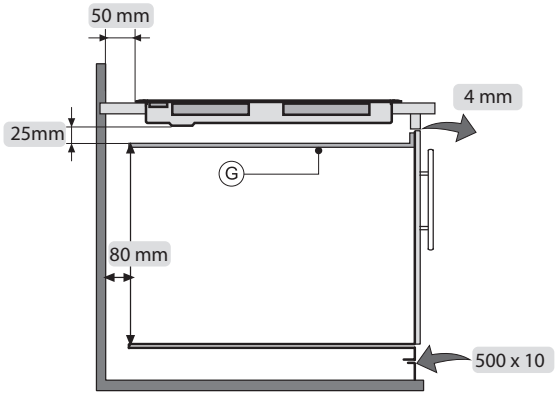


**Fig.10A**

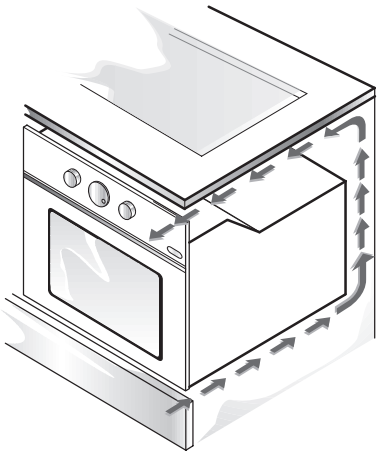
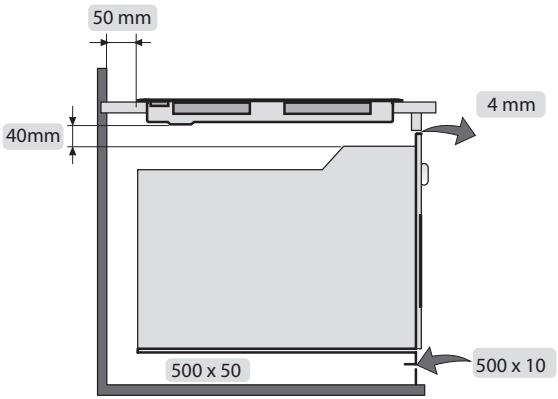


**Fig.10B**



## GENERALITÀ

Leggere attentamente il contenuto del presente libretto in quanto fornisce importanti indicazioni riguardanti la sicurezza di installazione, d'uso e di manutenzione. Conservare il libretto per ogni ulteriore consultazione. Tutte le operazioni relative all'installazione (connessioni elettriche) devono essere effettuate da personale specializzato in conformità delle norme vigenti.

**1.1 Principio dell'induzione:**
Il sistema di cottura ad induzione si basa sul fenomeno fisico dell'induzione magnetica.
La caratteristica fondamentale di tale sistema è il trasferimento diretto dell'energia dal generatore alla pentola (a differenza dei piani tradizionali vedi Fig.1).

**1.2 Vantaggi:**
Se si paragona ai piani di cottura elettrici, il vostro piano ad induzione risulta essere:
- **Più sicuro:** minore temperatura sulla superficie del vetro.
- **Più rapido:** tempi di riscaldamento del cibo inferiori.
- **Più preciso:** il piano reagisce immediatamente ai vostri comandi
- **Più efficiente:** il 90% dell'energia assorbita viene trasformata in calore.

Inoltre, una volta tolta la pentola dal piano, la trasmissione del calore viene interrotta immediatamente, evitando inutili dispersioni di calore.
Il sistema riconosce automaticamente anche il diverso diametro di ogni singola pentole, adottando per ogni dimensione il livello di potenza adeguato.
Questo ci permette di utilizzare pentole di varie dimensioni, purché il loro diametro non sia superiore al 10% o inferiore al 40% rispetto alla serigrafia riportata sul piano di cottura (Fig.4B).
**Attenzione:** se si utilizza una pentola con un diametro inferiore al 40% rispetto alla serigrafia del vetro, la zona di cottura potrebbe non accendersi.

**1.3 Recipienti per la cottura (Fig.4A):**
La cottura a induzione utilizza magnetismo per generare calore. I recipienti devono quindi contenere ferro. Potete verificare se il materiale della pentola è magnetico con una semplice calamita.

**Importante:**
Per evitare danni permanenti alla superficie del piano, non usare:
- Recipienti con fondo non perfettamente piatto.
- Recipienti metallici con fondo smaltato.
- Non utilizzare recipienti con base ruvida, per evitare di graffiare la superficie del piano.

## AVVERTENZE PER LA SICUREZZA

Questo apparecchio non è adatto per l'uso da parte di bambini o persone non capaci.
Fare attenzione che i bambini non giochino con l'apparecchio.
Per i portatori di stimolatori cardiaci ed impianti attivi è importante verificare, prima dell'uso del piano ad induzione, che il proprio stimolatore sia compatibile con l'apparecchio.

**Prima di allacciare il modello alla rete elettrica:**
- Controllare la targa dati (posta nella parte inferiore dell'apparecchio) per accertarsi che la tensione e potenza siano corrispondenti a quella della rete e la presa di collegamento sia idonea. In caso di dubbio interpellare un elettricista qualificato.

**Importante:**
- Oggetti metallici quali coltelli, forchette, cucchiai o coperchi non dovrebbero essere posti sulla superficie del piano di cottura perché possono riscaldarsi.
- Dopo l'uso, spegnere il piano di cottura tramite il suo dispositivo di comando e non fare affidamento sul rivelatore di pentole.
- Evitare le fuoriuscite di liquido, pertanto per bollire o riscaldare liquidi, ridurre l'alimentazione di calore.
- Non lasciare gli elementi riscaldanti accesi con pentole e padelle vuote oppure senza recipienti.
- Una volta terminato di cucinare, spegnere la relativa zona tramite il comando indicato in seguito.
- Per la cottura non utilizzate mai dei fogli di carta d'alluminio, oppure non posate mai direttamente dei prodotti imballati con alluminio. L'alluminio fonderebbe e danneggerebbe irrimediabilmente il vostro apparecchio.
- Non riscaldare mai una scatoletta o un barattolo di latta contenente alimenti senza prima averlo aperto: potrebbe esplodere! Questa avvertenza si applica a tutti gli altri tipi di piani cottura.

**Attenzione:** non deve essere utilizzato un pulitore a vapore.
**Attenzione:** se la superficie è incrinata, spegnere l'apparecchio per evitare l'eventualità di scosse elettriche.
**Attenzione:** l'apparecchio non deve essere messo in funzione mediante l'utilizzo di un temporizzatore esterno o comando a distanza separato.

Questo apparecchio è contrassegnato in conformità alla Direttiva Europea 2002/96/EC, Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE). Assicurandosi che questo prodotto sia smaltito in modo corretto, l'utente contribuisce a prevenire le potenziali conseguenze negative per l'ambiente e la salute.

Il simbolo sul prodotto o sulla documentazione di accompagnamento indica che questo prodotto non deve essere trattato come rifiuto domestico ma deve essere consegnato presso l'idoneo punto di raccolta per il riciclaggio di apparecchiature elettriche ed elettroniche. Disfarsene seguendo le normative locali per lo smaltimento dei rifiuti. Per ulteriori informazioni sul trattamento, recupero e riciclaggio di questo prodotto, contattare l'idoneo ufficio locale, il servizio di raccolta dei rifiuti domestici o il negozio presso il quale il prodotto è stato acquistato.

## ISTRUZIONI PER L'INSTALLAZIONE

Le presenti istruzioni sono rivolte ad un installatore specializzato e fungono da guida per l'installazione, la regolazione e la manutenzione in conformità delle leggi e delle norme vigenti.

**Posizionamento (Fig.6):**
L'elettrodomestico è realizzato per essere incassato in un piano di lavoro, come illustrato nella figura specifica. Predisporre il materiale sigillante in dotazione lungo l'intero perimetro del piano cottura ed inserirlo nel foro per l'incasso (dimensioni del taglio Fig.6B). Bloccare l'elettrodomestico sul piano di lavoro mediante i 4 sostegni, ruotandoli opportunamente a secondo dello spessore del piano stesso (Fig.6A). Se la parte inferiore dell'apparecchio, dopo l'installazione, risulta accessibile, è necessario montare un pannello separatore **G** (Fig.9A) rispettando le distanze indicate (Fig.9B). Se l'apparecchio è installato sopra un forno, il pannello non è necessario (Fig.10A - 10B).

**Importante:** se un forno è posizionato sotto al piano ad induzione è preferibile che sia dotato di ventilatore di raffreddamento. Non usare il piano ad induzione mentre la pulizia **PIROLITICA** è in funzione.

**Attenzione:** affinché possa circolare quanta più aria fresca possibile, ci dove essere una distanza minima di **40 mm** tra il modulo e un qualunque apparecchio installato al di sotto del piano induzione (Fig.10B). In ogni caso bisogna consentire una adeguata areazione. Per consentire la circolazione dell'aria fresca, devono esserci delle aperture nel mobile della cucina (Fig.9A -10A), rispettando le quote indicate in Fig.9B -10B.

**Connessioni Elettriche (Fig.2B - Fig.3B):**
Prima di effettuare le connessioni elettriche assicurarsi che:
- il cavo elettrico della terra deve essere di 2 cm più lungo rispetto agli altri cavi;
- le caratteristiche dell'impianto siano tali da soddisfare le indicazioni sulla targhetta identificativa applicata sulla parte inferiore del piano di lavoro;
- l'impianto sia dotato di una messa a terra efficiente conforme alle norme e alle disposizioni di legge in vigore.

La messa a terra è obbligatoria per legge.
Nel caso in cui l'elettrodomestico non sia dotato di cavo, utilizzare il tipo:
"**H05V2V2-F**" per potenza fino a 6400 Watt, la sezione del cavo deve essere minimo 2.5 $mm^2$, mentre per potenze superiori deve essere 4 $mm^2$. In nessun punto il cavo deve raggiungere una temperatura di 50°C superiore alla temperatura ambiente. L'apparecchio è destinato ad essere connesso permanentemente alla rete elettrica, per questo motivo è necessario interporre un interruttore onnipolare, con un'apertura minima di 3mm fra i contatti, appropriato al carico indicato nella targhetta e conforme alle norme vigenti (il conduttore di terra giallo/verde non deve essere interrotto dal commutatore). Terminata l'installazione dell'apparecchiatura, l'interruttore onnipolare deve essere facilmente raggiungibile.

## USO E MANUTENZIONE

**• Uso (Fig.2):**
**A** = Tasto **ON/OFF**
**B** = Display **zona cottura**
**C** = Tasto di selezione **zona cottura**
**D** = Tasto "**-**" / Tasto "**-**" **Timer**
**E** = Tasto "**+**" / Tasto "**+**" **Timer**
**F** = **Display Timer**
**I** = Indicatore **punto decimale**

**• Uso (Fig.3):**
**A** = Tasto **ON/OFF**
**B** = Display **zona cottura**
**B1** = Display **zona cottura R2** - **Display Timer**
**B2** = Display **zona cottura R3** - **Display Timer**
**C** = Tasto di selezione **zona cottura**
**D** = Tasto "**-**" / Tasto "**-**" **Timer**
**E** = Tasto "**+**" / Tasto "**+**" **Timer**
**I** = Indicatore **punto decimale**

**• Uso (Fig.4):**
**A** = Tasto **ON/OFF**
**M1** = Display **zona cottura R1**
**M2** = Display **zona cottura R2** - **Display Timer**
**M3** = Display **zona cottura R3**
**N** = **Display Timer**
**C** = Tasto di selezione **zona cottura**
**D** = Tasto "**-**" / Tasto "**-**" **Timer**
**E** = Tasto "**+**" / Tasto "**+**" **Timer**
**I** = Indicatore **punto decimale**

- Per mettere in funzione il piano premere il tasto "**ON/OFF**", su tutti i display appariranno per 20 secondi circa degli zeri con dei punti decimali lampeggianti.
Se non viene effettuata nessuna operazione entro questo tempo il piano si spegne.
- E' possibile **accendere una zona di cottura**, selezionando uno dei tasti "**C**".
- Il display visualizzerà i corrispettivi numeri; quello della zona interessata come gradazione sarà intenso, mentre gli altri saranno più tenui.
- Per regolare il livello di potenza desiderato selezionare i tasti "**+**" o "**-**".
- Selezionando il tasto "**-**" il livello di potenza va direttamente a **9**.
- Se dopo 10 secondi circa non viene effettuata nessuna operazione, la gradazione dei display torna a quella iniziale. Il piano continuerà la sua normale cottura.
- Qualora il livello di potenza è impostato a **0**, la zona di cottura si spegnerà.
- Per **spegnere una zona di cottura** selezionare il corrispettivo tasto "**C**" e portare il livello di cottura a **0**.
- Il display visualizzerà i corrispettivi numeri; quello della zona interessata come gradazione sarà intenso, mentre gli altri saranno più tenui.
- Tutte le operazioni saranno abbinate da un segnale acustico "BIP".
- Quando si porta una zona di cottura "**C**" in posizione **OFF** e la temperatura della superficie del vetro è superiore a 65°circa, sul display della zona interessata, ci sarà una segnalazione con una "**H**" fissa.

**Importante:**
Per evitare danni ai circuiti elettronici, il piano è dotato di un sistema di sicurezza contro il surriscaldamento. In situazioni di un uso prolungato di cottura con livelli dipotenza elevati, il piano potrebbe temporaneamente spegnere una o più zone accese fino a che le temperature non ritornano a livelli impostati. Sul display della zona temporanemente spenta si alterneranno il livello di potenza con una **E/2**. Questo smetterà di lampeggiare una volta riattivata la zona di cottura.

**• Funzione chiave:**
Per evitare l'utilizzo della superficie del piano, da parte dei bambini o persone che necessitano di supervisione, è possibile bloccare tutte le funzioni mediante il seguente procedimento:

1- Accendere il piano (se risulta spento) selezionando il tasto "**ON/OFF**". Le zone di cottura devono essere spente.

2- Premere contemporaneamente il tasto "**-**" e il tasto della zona R2 (Fig.2) o R4 (Fig.3) o R3 (Fig.4) a seconda del modello che si possiede.

3- Premere una seconda volta solo il tasto della zona di cottura R2 (Fig.2) o R4 (Fig.3) o R3 (Fig.4) a seconda del modello che si possiede.

Nel display comparirà la lettera "**L**" questa, indica che la funzione è attiva.

Qualora una o più zone risulti ancora calda, nei relativi display si alterneranno la lettera "**H**" e "**L**".

- Per **disattivare la funzione chiave** spegnere il piano (se risulta acceso) selezionando il tasto "**ON/OFF**".
- Una volta spento, accendere di nuovo il piano.
- Premere contemporaneamente il tasto "**-**" e il tasto della zona R2 (Fig.2) o R4 (Fig.3) o R3 (Fig.4) a seconda del modello che si possiede.

3- Premere una seconda volta solo il tasto "**-**".

- Su tutti i display appariranno per qualche secondo degli zeri.

- Se si spegne il piano con la funzione CHIAVE attiva, alla successiva accensione il piano si presenterà con la stessa situazione, cioè con la funzione CHIAVE attiva.
- Se il piano cottura è acceso e la funzione **chiave** è attiva, il tasto **ON/OFF** funziona ugualmente.

**• Rilevatore magnetico:**

- Il piano è dotato di un rivelatore di pentole, quando questa viene tolta o è inadeguata, appare il simbolo U.

Se invece la superficie del vetro è ancora calda comparirà il simbolo H alternato al simbolo U.

**• O.S.D.(Overflow Safety Device):**

Il piano è dotato di un sistema di sicurezza che pone tutte le piastre in posizione **OFF** ed inserisce il **safety lock** in presenza di liquidi o di oggetti sulla zona comandi.

Appariranno lampeggiando sul display questi simboli Er 03 che verranno disattivati togliendo l'oggetto o il liquido.

Il piano si spegnerà automaticamente.

**• Timer:**

**Nota:** il **Timer** si può attivare su tutte e le zone di cottura contemporaneamente.

Questa funzione permette di stabilire il tempo (da 1 a 99 minuti) per lo spegnimento automatico della **zona cottura** selezionata.

**Attivazione:**

1- Selezionare la zona di cottura "**C**".

2- Impostare il **livello di cottura**.

3- Premere contemporaneamente i tasti "**+**" e "**-**". Inizierà a lampeggiare il punto decimale "**•**". Il tempo del Timer verrà visualizzato nei relativi display.

4- Regolare entro 10 secondi circa il tempo tramite i tasti "**+**" e "**-**". Premendo direttamente il tasto "**-**" il tempo verrà impostato a 30 minuti.

**Versione 3/4 fuochi:**

- Se visualizziamo il punto decimale "**•**" sui display, il Timer risulta attivo.
- Durante la cottura il tempo precedentemente impostato con il Timer non viene visualizzato.
- Per visualizzare il tempo residuo del Timer di una zona di cottura bisogna selezionare la zona di cottura interessata e premere contemporaneamente i tasti "**+**" e "**-**". Nei display di "**B1**" e "**B2**" (versione 4 fuochi) e nei display "**M2**" e "**N**" (versione 3 fuochi) apparirà il tempo residuo.
- La fine del tempo è indicata da un segnale acustico "BIP" e dal lampeggiare dei display del Timer. Per interrompere il segnale acustico selezionare qualsiasi tasto. Se invece, si lascia in funzione il segnale acustico si disattiverà dopo 2 minuti circa.

**Versione 2 fuochi:**

- Se visualizziamo il punto decimale "**•**" sui display il Timer è attivo.
- Il lampeggiare del punto decimale indica la zona con il tempo Timer più basso quindi, la prima zona che si spegnerà. Il display del Timer visualizzerà il tempo rimanete della prossima zona che si spegnerà.
- Per visualizzare il tempo residuo del Timer di una zona di cottura: selezionare la zona interessata, premere contemporaneamente i tasti "**+**" e "**-**", dopodichè sul display del Timer "**F**" apparirà il tempo residuo.
- La fine del tempo è indicata da un segnale acustico "BIP" e dal lampeggiare dei display del Timer. Per interrompere il segnale acustico selezionare qualsiasi tasto. Se invece, si lascia in funzione il segnale acustico si disattiverà dopo 2 minuti circa.

Per **disattivare la funzione Timer prima del tempo impostato** selezionare la zona di cottura interessata, premere contemporaneamente i tasti "**+**" e "**-**". Selezionando una seconda volta il tasto "**-**" portiamo il tempo a **0**. Dopodichè la zona di cottura continuerà la sua normale funzione.

**• Minute Minder (Countdown):**

Questa funzione può essere utilizzata sia con le zone di cottura attivate/disattivate che con il Timer inserito.

- Il **Minute Minder** permette di impostare un conto alla rovescia stabilito che va da 1 a 99 minuti.

Allo scadere del tempo il piano emette un segnale acustico senza cambiare le funzioni attive.

**Attivazione:**

1- La funzione si attiva a piano acceso.

2- Premere contemporaneamente i tasti "**+**" e "**-**".

3- Regolare entro 10 secondi circa il tempo tramite i tasti "**+**" e "**-**". Premendo direttamente il tasto "**-**" il tempo verrà impostato a 30 minuti.

**Versione 3/4 fuochi:**

- Se nessuna zona è attiva o se il piano viene disattivato selezionando il tasto **ON/OFF**, il punto decimale dei display R2 e R3 inizia a lampeggiare.
- Se viene acceso il piano con la funzione **Minute Minder** attiva appariranno degli zeri su tutti i display. Selezionando contemporaneamente i tasti "**+**" e "**-**" apparirà il tempo residuo.
- Per visualizzare il tempo residuo del **Minute Minder** premere contemporaneamente i tasti "**+**" e "**-**". Nei display di "**B1**" e "**B2**" (versione 4 fuochi) e nei display "**M2**" e "**N**" (versione 3 fuochi) apparirà il tempo residuo.
- La fine del tempo è indicata da un segnale acustico "BIP" e dal lampeggiare dei display del Timer. Per interrompere il segnale acustico selezionare qualsiasi tasto. Se invece, si lascia in funzione il segnale acustico si disattiverà dopo 2 minuti circa.

**Versione 2 fuochi:**

- Se i display "**F**" del Timer o se il piano viene disattivato selezionando il tasto **ON/OFF**, visualizzeremo il tempo residuo del **Minute Minder**.
- Nel caso in cui abbiamo il **Minute Minder** e il **Timer** attivo, il display "**F**" segnalerà il tempo prossimo alla scadenza. Se si tratta della funzione **Timer** lampeggerà il punto decimale della zona interessata.
- La fine del tempo è indicata da un segnale acustico "BIP" e dal lampeggiare dei display del Timer. Per interrompere

il segnale acustico selezionare qualsiasi tasto. Se invece, si lascia in funzione il segnale acustico si disattiverà dopo 2 minuti circa.

Per **disattivare la funzione Minute Minder prima del tempo impostato** premere contemporaneamente i tasti "**+**" e "**-**". Selezionando una seconda volta il tasto "**-**" portiamo il tempo a zero. Dopodichè la zona di cottura continuerà la sua normale funzione.
É possibile utilizzare il **Minute Minder** e il **Timer** contemporaneamente.

**• Booster (Fig.2-3-4):**
In base al modello che si possiede, l'apparecchio è dotato di un sistema **Booster** che consente di accelerare i tempi di cottura, applicando una potenza superiore alla nominale in un arco di tempo definito.
Le zone di cottura dotate di questa funzione sono indicate nella Fig.2-3-4 con la lettera (**Z**).

1- Per azionarlo accendere la zona di cottura interessata portando il livello di potenza a **9**.
2- Selezionando il tasto "**+**" sul display verrà visualizzata la lettera "**P**".

- La funzione **Booster** può essere attivata contemporaneamente su tutte le zone abilitate.
- La funzione **Booster** sarà attiva per 5 minuti circa, al termine della quale la cottura proseguirà al livello **9**.
- Per interrompere questa funzione selezionare la zona di cottura interessata e il tasto "**-**" fino ad arrivare al livello desiderato.
- Tutte le operazioni saranno accompagnate da un segnale acustico "BEEP".
- Il **Booster** potrebbe non attivarsi se, la zona di cottura (indicata con la lettera (**Z**)) è stata attivata precedentemente con dei livelli di temperatura elevata.

**• Gestione integrata della potenza (Fig.5):**
Ogni fase (questa è suddivisa in due zone in linea verticale: **F1** e **F2**) è in grado di impegnare una potenza massima di 3700W.
Se questa viene superata ad esempio con l'attivazione del Booster, il software abbassa automaticamente la potenza della zona precedentemente selezionata fino ad arrivare a quella consentita.
Il display della zona con la potenza limitata inizierà a lampeggiare per 3 secondi circa. Durante questo intervallo di tempo è possibile modificare il livello della potenza.

**• Manutenzione (Fig.8):**
Rimuovere eventuali residui di cibo e gocce di unto dalla superficie di cottura utilizzando lo speciale raschietto fornito su richiesta.
Pulire l'area riscaldata nel miglior modo possibile utilizzando SIDOL, STAHLFIX o prodotti simili ed un panno-carta, quindi sciacquare con acqua e asciugare con un panno pulito.
Mediante lo speciale raschietto (optional) rimuovere immediatamente dall'area riscaldata di cottura frammenti di fogli di alluminio e materiale plastico scioltasi inavvertitamente o residui di zucchero o di cibi ad elevato contenuto di zucchero. In questo modo si evita ogni possibile danno alla superficie del piano.
In nessun caso si devono utilizzare spugnette abrasive o detergenti chimici irritanti quali spray per forno o smacchiatori.

**IL PRODUTTORE DECLINA OGNI RESPONSABILITÀ NEL CASO IN CUI NON SIANO RISPETTATE LE NORME DI SICUREZZA USUALI E LE NORME SOPRA SPECIFICATE.**

**• Codici errore:**

| Codice errore: | Descrizione: | Possibili cause: | Ripristino errore: |
|---|---|---|---|
| **C** | La zona di cottura puo' essere configurata nel caso in cui ci sia una "C" statica. | Non si tratta di un errore, l'utilizzatore si trova nel menu service. | Nella zona di cottura deve essere posizionata una padella idonea. |
| **C/-** | La zona di cottura sarà configurata nel caso in cui ci sia una "C" lampeggiante.Una volta che la configurazone sarà stata effettuata con successo nel display apparirà "-". Nel caso in cui "-" non dovesse apparire siete pregati di consultare "Possibili cause" del E/5. | Non si tratta di un errore, l'utilizzatore si trova nel menu service. | Attendere il simbolo "-" o aborto delle attività di configurazione digitando il pulsante selezionato e la "C" non lampeggia più. |
| **E** | Una "E" lampeggiante su ciascuna zona di cottura indica che tutte le configurazioni sono state cancellate. | Non si tratta di un errore, l'utilizzatore si trova nel menu service. | Configurazione manuale. |
| **E/2** | Sono stati superati i limiti di temperatura. | Temperatura elettronica troppo alta. | Il sistema si deve raffreddare. |
| **E/3** | Pentola non idonea. | La pentola genera nel modulo un punto di funzionamento improprio che puo' rovinare dispositivi come IGBT. | 1. L'errore viene automaticamente cancellato dopo 8 (secondi) e la zona di cottura puo' essere utilizzata nuovamente. Nel caso dovessero verificarsi ulteriori errori la pentola dovrà essere sostituita. |
| **E/4** | Modulo induzione non configurato. | Il modulo induzione non è configurato. | 1. Cancellare la configurazione del piano di cottura e attivate la configurazione manuale.<br>2. Avviare il menu service UI per configurare il modulo induzione. |
| **E/5** | Mancanza di comunicazione tra UI e il modulo induzione. | Assenza di alimentazione elettrica sul modulo a induzione. | Contattare il servizio tecnico. |
| **E/6** | Interferenza sul sistema di alimentazione. | 1. Guasto nella rivelazione alimentazione principale.<br>2. Sovra tensione. | Contattare il servizio tecnico. |
| **E/8** | Guasto alla ventola. | La ventola o il controllo elettronico è difettoso. | Contattare il servizio tecnico. |
| **E/9** | Sensore T difettoso su induttore. | Il segnale del sensore è fuori da un range valido; il sensore elettronico è difettoso. | Contattare il servizio tecnico. |
| **E/A** | Difetto hardware su modulo induzione. | Difetto del dispositivo hardware rilevato dal sistema di auto controllo del modulo. | Contattare il servizio tecnico. |
| **E/C** | Problema di configurazione. | 2 zone di cottura sono state dedicate allo stesso elemento della UI. | Cancellare l'attuale configurazione manuale con il menu service. |
| **E/H** | Sensore di valore fisso. | - | Il sistema si deve raffreddare. |

## ALLGEMEINE INFORMATIONEN

Lesen Sie bitte aufmerksam den Inhalt der vorliegenden Betriebsanleitung, weil sie wichtige Hinweise über die Installation, den Gebrauch und die Wartung erteilt.
Bewahren Sie die Betriebsanleitung zum späteren Nachschlagen auf. Alle mit der Installation im Zusammenhang stehende Vorgänge (Stromanschlüsse) sind laut gültiger Vorschriften von Fachpersonal auszuführen.

**1.1 Induktionsprinzip:**
Das Induktionskochprinzip basiert auf dem physikalischen Phänomen der magnetischen Induktion.
Dabei erfolgt eine direkte Übertragung von Wärmeenergie vom Wärmeerzeuger auf den Kochtopf ohne Zwischenschichten (zum Unterschied von herkömmlichen Platten, s.Abb.1).

**1.2 Vorteile:**
Verglichen mit anderen elektrischen Kochflächen funktioniert Ihre Induktionsplatte:
- **Sicherer**, da die Temperatur der Glasoberfläche niedrig ist.
- **Schneller**, da die Aufheizzeiten kürzer sind.
- **Genauer**, da die Platte sofort auf Ihre Befehle reagiert.
- **Wirksamer**, da 90% der aufgenommenen Energie in Wärme umgewandelt wird.

Außerdem wird die Wärmeübertragung sofort nach Abnahme des Topfes von der Kochzone unterbrochen, wodurch unnötiger Energieverlust vermieden wird.
Das System erfasst außerdem den unterschiedlichen Durchmesser eines jeden einzelnen Topfes, und passt jedem Durchmesser die geeignete Leistungsstufe an.
Dies ermöglicht den Einsatz von Töpfen verschiedener Größen, vorausgesetzt ihr Durchmesser ist nicht größer als 10% oder kleiner als 40% des auf dem Kochfeld befindlichen Siebdruckkreises (Abb.4B).
**Achtung:** Wird ein Topf mit einem Durchmesser, der 40% kleiner ist, als der auf dem Kochfeld befindliche Siebdruckkreis eingesetzt, besteht die Möglichkeit, dass sich die Kochzone nicht einschaltet.

**1.3 Kochgefässe (Abb.4A):**
Beim Induktionskochvorgang wird Magnetismus zur Wärmeerzeugung verwendet. Die Kochgefäße müssen daher Eisen enthalten. Stellen Sie einfach mit einem Magneten fest, ob der Behälter magnetisch ist.

**Wichtig:**
Um bleibenden Schäden an der Glasoberfläche vorzubeugen, verwenden Sie keine:
- Behälter mit nicht vollkommen ebenem Boden.
- Metallbehälter mit emailliertem Boden.
- Keine Behälter mit rauem Boden verwenden, um ein Zerkratzen der Oberfläche zu vermeiden.

## SICHERHEITSHINWEISE

Dieses Gerät eignet sich nicht dafür, von Kindern oder aufsichtsbedürftigen Personen verwendet zu werden. Achten Sie darauf, dass Kinder nicht damit spielen.
Bei Personen mit herzstimulierenden Apparaten muss unbedingt vor Verwendung der Induktionsplatte geprüft werden, ob die Funktion des Stimulierapparates nicht von diesem Gerät beeinträchtigt werden könnte.

**Vor Anschluss des Modells an die Stromversorgung:**
- Überprüfen Sie das Typenschild (am unteren Teil des Gerätes), um sicher zu gehen, dass Spannung und Leistung mit der des Stromnetzes übereinstimmen und die Steckdose geeignet ist. Im Zweifelsfall ist ein qualifizierter Elektriker hinzuzuziehen.

**Wichtig:**
- Metallgegenstände wie Messer, Gabeln, Löffel oder Deckel dürfen nicht auf die Kochfeld gelegt werden, da diese erhitzt werden könnten.
- Schalten Sie nach Gebrauch die Herdplatte mit dem vorgesehenen Schalter ab und verlassen sie sich nicht auf die Kochtopfanzeige.
- Vermeiden Sie Flüssigkeitsaustritt und verringern Sie die Wärme-zufuhr, um Flüssigkeiten zu wärmen oder zum Kochen zu bringen.
- Lassen Sie die Heizelemente nicht ohne Behälter oder mit leeren Kochtöpfen oder Pfannen eingeschaltet.
- Stellen Sie nach dem Kochen den entsprechenden Widerstand mit dem unten beschriebenen Befehlsschalter ab.
- Verwenden sie zum Kochen niemals Aluminiumfolie und legen Sie keine in Aluminium verpackten Speisen direkt auf die Platte. Aluminium würde schmelzen und Ihrem Gerät bleibende Schäden zufügen.
- Niemals eine Blechbüchse oder –dose mit Lebensmitteln erhitzen, ohne sie vorher zu öffnen: Sie könnten explodieren! Diese Warnung gilt auch für alle anderen Arten von Kochflächen.

**Achtung:** Es darf kein dampfreinigungsgerät gebraucht werden.
**Achtung:** Bei oberflächenrissen das gerät ausschalten, um elektrische schläge zu vermeiden.
**Achtung:** Das Gerät darf nicht über einen externen Timer oder eine separate Fernsteuerung in Betrieb genommen werden.

Dieses Gerät ist gemäß der EU-Richtlinie 2002/96/EC, Waste Electrical Electronic Equipment (WEEE) gekennzeichnet. Sorgen Sie bitte dafür, dass das Gerät korrekt entsorgt wird, der Benutzer trägt dazu bei, den potentiellen negativen Folgen für Umwelt und Gesundheit vorzubeugen.

Das auf dem Produkt oder auf den Begleitpapieren befindliche Symbol sagt aus, dass dieses Produkt nicht wie normaler Hausmüll behandelt werden darf, sondern dass es einer geeigneten Sammelstelle für das Recycling der elektrischen und elektronischen Geräteteile zugeführt werden muss. Entsorgen Sie bitte das Altgerät gemäß der lokalen Richtlinien. Für weitere Informationen hinsichtlich der Behandlung, der Wiederverwertung und des Recycling des Produkts wenden Sie sich bitte an die zuständige lokale Stelle, an die Sammelstelle für Hausmüll, oder an den Händler, bei dem Sie das Gerät erworben haben.

## INSTALLATIONSANLEITUNG

Die vorliegenden Anweisungen sind für einen Fachinstallateur gedacht und dienen als Führer für die Installation, Einstellung und Wartung laut geltender Gesetze und Vorschriften.

**Positionierung (Fig.6):**
Das elektrische Haushaltsgerät wurde zum Einbau in eine Arbeitsfläche hergestellt, wie in der besonderen Abbildung gezeigt ist. Das mitgelieferte Dichtungsmaterial entlang des gesamten Umfangs der Kochfläche anbringen und in das Loch für den Einbau einfügen (Größe des Schnitts Abb.6B).
Das Elektrogerät mithilfe der 4 Halterungen an der Arbeitsplatte festklemmen, indem diese je nach Stärke der Platte passend gedreht werden (Abb.6A).
Wenn der untere Teil des Geräts nach der Installierung zugänglich ist, muss eine Trennplatte **G** (Abb.9A) montiert werden, wobei die angegebenen Abstände einzuhalten sind (Abb.9B).
Wenn das Gerät über einem Backofen installiert wird, ist die Trennplatte nicht notwendig (Abb.10A - 10B).

**Wichtig:** Wenn unter der Induktionskochfläche ein Backofen installiert ist, sollte er mit einem Kühlventilator ausgestattet sein. Die Induktionskochfläche nicht benutzen, während die **PYROLYTISCHE** Reinigung in Betrieb ist.

**Achtung:** Damit möglichst viel frische Luft zirkulieren kann, muss der Abstand zwischen dem Bauteil und jedem beliebigen unter der Induktionsfläche installierten Gerät mindestens **40 mm** betragen (Abb.10B).
In jedem Fall muss für eine angemessene Lüftung gesorgt werden. Um die Frischluftzirkulation zu ermöglichen, müssen im Herdmöbel Öffnungen vorhanden sein (Abb.9A - 10A), wobei die in Abb.9B -10B angegebenen Maße zu berücksichtigen sind.

**Stromanschlüsse (Abb.2B - Abb.3B):**
Vor der Verwirklichung der Stromanschlüsse folgendes sicherstellen:
- daß das Erdungskabel 2 cm länger als die anderen Kabel ist;
- die Anlagenmerkmale derartig sind, daß sie den Angaben auf dem Typenschild entsprechen, das an der Unterseite des Arbeitsfeldes angebracht ist;
- die Anlage über eine wirksame, den geltenden Vorschriften und Gesetzesbestimmungen entsprechende Erdung verfügt.

Die Erdung ist laut Gesetz vorgeschrieben.
Sollte das Elektrogerät nicht mit einem Netzkabel ausgerüstet sein, ist ein Kabel folgendes Typs zu verwenden:
"**H05V2V2-F**" für eine Leistung bis zu 6400 Watt. Der Querschnitt des Kabels muss mindestens 2.5 $mm^2$ betragen, für höhere Leistungen jedoch 4 $mm^2$.
Das Kabel darf an keiner Stelle eine Temperatur erreichen, die die Raumtemperatur um 50°C übersteigt. Das Gerät ist dazu bestimmt, permanent an die Netzleitung angeschlossen zu werden. Aus diesem Grunde ist zwischen Stromnetz und Gerät ein allpoliger, der auf dem Typenschild angegebenen Last und den einschlägigen Richtlinien entsprechender Schalter mit einer Mindestöffnung der Kontakte von 3 mm zu installieren. (Der gelb/grüne Erdleiter darf durch diesen Schalter nicht unterbrochen werden).Der allpolige Schalter muss nach erfolgter Installation des Gerätes leicht zugänglich sein.

## GEBRAUCH UND WARTUNG

**• Gebrauch (Abb.2):**
**A** = Taste **ON/OFF**
**B** = Display **Kochzone**
**C** = Wahltaste **Kochzone**
**D** = Taste "**-**" / Taste "**-**" **Timer**
**E** = Taste "**+**" / Taste "**+**" **Timer**
**F** = **Display Timer**
**I** = Anzeige **Dezimalpunkt**

**• Gebrauch (Abb.3):**
**A** = Taste **ON/OFF**
**B** = Display **Kochzone**
**B1**= Display **Kochzone R2** / **Display Timer**
**B2**= Display **Kochzone R3** / **Display Timer**
**C** = Wahltaste **Kochzone**
**D** = Taste "**-**" / Taste "**-**" **Timer**
**E** = Taste "**+**" / Taste "**+**" **Timer**
**I** = Anzeige **Dezimalpunkt**

**• Gebrauch (Abb.4):**
**A** = Taste **ON/OFF**
**M1**= Display **Kochzone R1**
**M2**= Display K**ochzone R2** / **Display Timer**
**M3**= Display **Kochzone R3**
**N** = **Display Timer**
**C** = Wahltaste **Kochzone**
**D** = Taste "**-**" / Taste "**-**" **Timer**
**E** = Taste "**+**" / Taste "**+**" **Timer**
**I** = Anzeige **Dezimalpunkt**

- Um die Kochfläche in Betrieb zu setzen, drücken Sie Taste "**ON/OFF**". Auf allen Displays erscheinen 20 Sekunden lang Nullen mit blinkenden Dezimalpunkten.
Wird innerhalb dieser Zeit keine Taste gedrückt, wird das Kochfeld abgeschaltet.
- Es ist möglich, **eine Kochzone einzuschalten**, indem eine der Tasten "**C**" gewählt wird.
- Das Display zeigt die entsprechenden Zahlen an. Die Zahl des betreffenden Feldes wird stärker leuchten, während die anderen schwächer angezeigt werden.
- Zur Einstellung der gewünschten Leistung wählt man die Tasten "**+**" oder "**-**".
- Wird die Taste "**-**" gewählt, erreicht die Leistungsstufe direkt **9**.
- Sollte nach Ablauf von 10 Sekunden keine Taste betätigt werden, kehrt die Graduation der Displays zur Ausgangsgraduation zurück. Das Feld verfolgt das normale Kochprogramm.
- Ist die Leistung auf Null eingestellt, schaltet sich das Kochfeld aus.
- Zum **Ausschalten einer Kochzone** muss die entsprechende Taste "**C**" gewählt und die Garstufe auf **0** gestellt werden.
- Das Display zeigt die entsprechenden Zahlen an. Die Zahl des betreffenden Feldes wird stärker leuchten, während die anderen schwächer angezeigt werden.
- Alle Betätigungen werden von einem akustischen Signal "BIP" begleitet.
- Wird ein Kochfeld "**C**" in die Einstellung **OFF** gebracht, wobei die Temperatur der Oberfläche des Glases beträgt mehr als 65°C, so erscheint auf dem Display des entsprechenden Feldes die beständige Anzeige "**H**".

**Achtung:**
Das Kochfeld ist mit einem Sicherheitssystem gegen Überhitzung ausgerüstet, um Schäden an den elektronischen Schaltkreisen zu verhindern. Bei längerem Gebrauch der Kochzonen auf Höchstleistungen könnte das Kochfeld gleichzeitig eine oder mehrere eingeschaltete Kochzonen ausschalten, bis die Temperaturen wieder auf die eingestellten Werte absinken. Auf dem Display der vorübergehend ausgeschalteten Kochzone werden abwechselnd die Leistungsstufe und **E/2** angezeigt. Diese Anzeige hört nach Wiedereinschaltung der Kochzone auf zu blinken.

**• Schlüsselfunktion:**
Um zu verhindern, dass die Plattenoberfläche von Kindern oder Personen benutzt wird, die dazu überwacht werden müssen, können alle Funktionen auf die folgende Weise blockiert werden.

1- Die Kochplatte einschalten (wenn ausgeschaltet); dazu die Taste "**ON/OFF**" betätigen. Die Kochzonen müssen ausgeschaltet sein.

2- Gleichzeitig die Taste "**-**" sowie je nach eigenem Modell die Taste der Zone R2 (Abb.2) oder R4 (Abb.3) oder R3 (Abb.4) drücken.

3- Ein zweites Mal, je nach eigenem Modell, nur die Taste der Kochzone R2 (Abb.2) oder R4 (Abb.3) oder R3 (Abb.4) drücken.

Auf dem Display ist nicht mehr der Buchstabe "**L**" zu sehen, wodurch die Deaktivierung der Funktion angezeigt wird.
Sollten eine oder mehr Zonen weiterhin warm sein, so erscheinen abwechselnd auf dem Display die Buchstaben "**H**" und "**L**".

- Um **die Schlüsselfunktion zu deaktivieren** die Kochfläche ausschalten (falls eingeschaltet); dazu die Taste "**ON/OFF**" betätigen.
- Nach dem Ausschalten erneut die Kochfläche einschalten.
- Gleichzeitig die Taste "**-**" sowie je nach eigenem Modell die Taste der Zone R2 (Abb.2) oder R4 (Abb.3) oder R3 (Abb.4) drücken.
- Ein zweites Mal nur die Taste "**-**" betätigen.
- Auf allen Displays erscheinen für einige Sekunden Nullen.

- Wenn das Kochfeld mit eingeschalteter SCHLÜSSEL-Funktion ausgeschaltet wird, so liegt beim nächsten Einschalten dieselbe Situation vor; d.h. die Funktion SCHLÜSSEL ist aktiv.
- Falls bei eingeschaltetem Kochfeld die **Schlüsselfunktion** aktiv ist, bleibt die Taste **ON/OFF** dennoch betriebsfähig.

**• Magnetisches topferkennungssystem:**
- Das Kochfeld ist mit einem Topferkennungssystem ausgestattet. Wenn der Topf von dem Kochfeld genommen wird oder nicht geeignet ist, erscheint das Symbol U.
Ist die Glasoberfläche hingegen noch heiß, wird das Symbol H im Wechsel mit dem Symbol U angezeigt.

**• O.S.D. (Overflow Safety Device):**
**(Überlaufsicherung)**
Das Kochfeld ist mit einem Sicherheitssystem ausgestattet, das alle Kochzonen auf die Position OFF stellt und die Sicherheitssperre aktiviert, wenn sich Flüssigkeit oder Gegenstände auf dem Bedienfeld A befinden.
Auf dem Display werden die Symbole Er 03 angezeigt, die bei Entfernung des Gegenstands bzw. der Flüssigkeit wieder erlöschen. Das Kochfeld schaltet sich automatisch ab.

**• Timer:**
**Hinweis:** Der **Timer** kann an allen Kochzonen gleichzeitig aktiviert werden.
Mit dieser Funktion kann die Zeit (1 bis 99 Minuten) bis zum automatischen Abschalten der gewählten **Kochzone** eingestellt werden.
**Aktivierung:**

1- Wählen Sie die Kochzone "**C**".

2- Stellen Sie die **Garstufe** ein.

3- Drücken Sie gleichzeitig die Tasten "**+**" und "**-**". Der Dezimalpunkt "**•**" beginnt zu blinken. Die Zeit des Timers wird auf den jeweiligen Displays angezeigt.

4- Stellen Sie innerhalb von circa 10 Sekunden die Zeit mit den Tasten "**+**" und "**-**" ein. Durch direkten Druck auf die Taste "**-**" wird die Zeit auf 30 Minuten eingestellt.

**Version 3/4 Kochfelder:**

- Wenn der Dezimalpunkt "**•**" auf den Displays zu sehen ist, ist der Timer aktiviert.
- Während des Garens wird die vorher mit dem Timer eingestellte Zeit nicht angezeigt.
- Zur Anzeige der Restzeit des Timers einer Kochzone muss die betreffende Kochzone ausgewählt und dann gleichzeitig die Tasten "**+**" und "**-**" gedrückt werden. Auf den Displays von "**B1**" und "**B2**" (Version mit 4 Kochfeldern) sowie auf den Displays "**M2**" und "**N**" (Version mit 3 Kochfeldern) erscheint die Restzeit.
- Wenn die Zeit abgelaufen ist, wird dies durch einen Piepton und das Blinken der Displays des Timers angezeigt. Zum Unterbrechen des Tonsignals kann jede Taste gedrückt werden. Wenn stattdessen das Tonsignal nicht unterbrochen wird, schaltet es sich nach circa 2 Minuten von selbst ab.

**Version 2 Kochfelder:**

- Wenn der Dezimalpunkt "**•**" auf den Displays zu sehen ist, ist der Timer aktiviert.
- Das Blinken des Dezimalpunkts weist auf die Zone mit der niedrigsten Timerzeit hin; diese Zone schaltet sich also als erste aus. Das Display des Timers zeigt die Restzeit der Zone an, die sich als nächste ausschalten wird.
- Zur Anzeige der Restzeit des Timers einer Kochzone: Wählen Sie die betreffende Zone aus und drücken Sie gleichzeitig die Tasten "**+**" und "**-**". Daraufhin erscheint auf dem Display des Timers "**F**" die Restzeit.
- Wenn die Zeit abgelaufen ist, wird dies durch einen Piepton und das Blinken der Displays des Timers angezeigt. Zum Unterbrechen des Tonsignals kann jede Taste gedrückt werden. Wenn stattdessen das Tonsignal nicht unterbrochen wird, schaltet es sich nach circa 2 Minuten von selbst ab.

Um **die Timerfunktion vor dem Ablauf der eingestellten Zeit zu deaktivieren**, muss die betreffende Kochzone ausgewählt und gleichzeitig die Tasten "**+**" und "**-**" gedrückt werden. Wenn ein zweites Mal die Taste "**-**" gedrückt wird, wird die Zeit auf **0** gestellt. Danach setzt die Kochzone den regulären Betrieb fort.

**• Minute Minder (Countdown):**
Diese Funktion kann sowohl bei ein- oder ausgeschalteten Kochzonen als auch bei aktiviertem Timer verwendet werden.
- Mit dem **Minute Minder** kann ein Countdown von 1 bis 99 Minuten eingestellt werden.

Bei Ablauf der Zeit ertönt ein akustisches Signal, ohne dass die aktiven Funktionen sich ändern.
**Aktivierung:**

1- Die Funktion wird bei eingeschalteter Kochfläche aktiviert.

2- Drücken Sie gleichzeitig die Tasten "**+**" und "**-**".

3- Stellen Sie innerhalb von circa 10 Sekunden die Zeit mit den Tasten "**+**" und "**-**" ein. Durch direkten Druck auf die Taste "**-**" wird die Zeit auf 30 Minuten eingestellt.

**Version 3/4 Kochfelder:**

- Wenn keine Zone eingeschaltet ist, oder die Kochfläche mit der Taste **ON/OFF** ausgeschaltet wird, beginnt der Dezimalpunkt der Displays R2 und R3 zu blinken.
- Wenn die Kochfläche mit der Funktion **Minute Minder** eingeschaltet wird, erscheinen Nullen auf allen Displays. Bei gleichzeitiger Betätigung der Tasten "**+**" und "**-**"

erscheint die Restzeit.
- Um die Restzeit des **Minute Minder** anzuzeigen, müssen gleichzeitig die Tasten "**+**" und "**-**" gedrückt werden. Auf den Displays von "**B1**" und "**B2**" (Version mit 4 Kochfeldern) sowie auf den Displays "**M2**" und "**N**" (Version mit 3 Kochfeldern) erscheint die Restzeit.
- Wenn die Zeit abgelaufen ist, wird dies durch einen Piepton und das Blinken der Displays des Timers angezeigt. Zum Unterbrechen des Tonsignals kann jede Taste gedrückt werden. Wenn stattdessen das Tonsignal nicht unterbrochen wird, schaltet es sich nach circa 2 Minuten von selbst ab.

**Version 2 Kochfelder:**
- Wenn die Displays "**F**" des Timers oder die Kochfläche ausgeschaltet wird, erscheint bei Betätigung der Taste **ON/OFF** die Restzeit des **Minute Minder**.
- Sollten der **Minute Minder** und der **Timer** eingeschaltet sein, gibt das Display "**F**" die annähernde Ablaufzeit an. Wenn es sich um die Funktion **Timer** handelt, wird der Dezimalpunkt der betreffenden Zone blinken.
- Wenn die Zeit abgelaufen ist, wird dies durch einen Piepton und das Blinken der Displays des Timers angezeigt. Zum Unterbrechen des Tonsignals kann jede Taste gedrückt werden. Wenn stattdessen das Tonsignal nicht unterbrochen wird, schaltet es sich nach circa 2 Minuten von selbst ab.

Um **die Funktion Minute Minder vor der eingestellten Zeit zu deaktivieren**, müssen gleichzeitig die Tasten "**+**" und "**-**" gedrückt werden. Wenn ein zweites Mal die Taste "**-**" gedrückt wird, wird die Zeit auf Null gestellt. Danach setzt die Kochzone den regulären Betrieb fort.
Es ist möglich, den **Minute Minder** und den **Timer** gleichzeitig zu benutzen.

**• Booster (Fig.2-3-4):**
Je nach der Ausführung des erworbenen Modells ist das Gerät mit einem **Booster-System** ausgestattet, dank dessen die Kochzeiten erheblich verkürzt werden, da für einen bestimmten Zeitraum eine die Nennnleistung übersteigende Leistung eingestellt werden kann.
Die Kochzonen, die über diese Funktion verfügen, sind in der Abb.2-3-4 mit dem Buchstaben (**Z**) angegeben.
1- Um diesen zu aktivieren, muss die betreffende Kochzone auf die Leistungsstufe **9** gebracht werden.
2- Bei Betätigung der Taste "**+**" erscheint auf dem Display der Buchstabe "**P**".
- Die Funktion **Booster** kann gleichzeitig in allen dafür freigegebenen Zonen eingeschaltet werden.
- Die Funktion **Booster** bleibt für circa 5 Minuten eingeschaltet. Daraufhin wird der Garvorgang bei Stufe **9** fortgesetzt.
- Um diese Funktion zu unterbrechen, muss die betreffende Kochzone gewählt und die Taste "**-**" gedrückt werden, bis die gewünschte Stufe erreicht wurde.
- Alle Betätigungen werden von einem akustischen Signal "BIP" begleitet.
- Der **Booster** lässt sich u. U. nicht einschalten, wenn die Kochzone (mit dem Buchstaben (**Z**)) vorher mit hohen Temperaturen eingeschaltet wurde.

**• Integrierte Leistungssteuerung (Abb.5):**
Jede Phase (diese ist in zwei Zonen in senkrechter Linie unterteilt: **F1** und **F2**) kann eine Maximalleistung von 3700W aufbringen.
Wenn diese überschritten wird, z.B. bei der Aktivierung des Booster, senkt die Software automatisch die Leistung der zuvor gewählten Zone, bis die zulässige Leistung erreicht wird.
Das Display der Zone mit der eingeschränkten Leistung beginnt für circa 3 Sekunden zu blinken. Während dieses Zeitraums kann die Leistungsstufe geändert werden.

**• Wartung (Abb.8):**
Eventuelle Speisereste und Fettspritzer mit dem auf Wunsch gelieferten, speziellen Schaber entfernen.
Den erhitzten Bereich mit Hilfe von SIDOL, STAHLFIX oder anderen ähnlichen Produkten und einem Papiertuch sorgfältig reinigen, dann mit Wasser nachwischen und mit einem trockenen Tuch abtrocknen. Bruchstücke von Aluminiumfolie und aus versehen zerschmolzenes Material aus Kunststoff oder Rückstände von Zucker oder Speisen mit hohem Zuckergehalt sofort mit Hilfe des auf Wunsch gelieferten Schabers entfernen. Auf diese Weise lassen sich etwaige Beschädigungen der Kochfläche vermeiden. Keinesfalls Scheuerschwämme oder angreifende chemische Backofensprays oder Fleckenentferner verwenden.

**FÜR SCHÄDEN, DIE AUF DIE NICHTBEACHTUNG DER OBEN GENANNTEN ANWEISUNGEN ZURUCKZUFÜHREN SIND, WIRD KEINERLEI VERANTWORTUNG ÜBERNOMMEN.**

• **Fehlercodes:**

| Fehlercode: | Beschreibung: | Mögliche Ursachen: | Fehlerbehebung: |
|---|---|---|---|
| **C** | Die Kochzone kann konfiguriert werden, wenn ein "**C**" dauerhaft angezeigt wird. | Kein Fehler, der Benutzer befindet sich im Servicemenü. | Einen geeigneten Topf auf der entsprechenden Kochzone absetzen. |
| **C/-** | Die Kochzone wird konfiguriert, wenn ein blinkendes "C" angezeigt wird. Nach einer erfolgreichen Konfiguration zeigt das entsprechende Display "-". Wenn "-" nicht angezeigt wird, prüfen Sie bitte die möglichen Ursachen für den E/5. | Der Benutzer befindet sich im Servicemenü; es liegt kein Fehler vor. | Auf das Symbol "-" warten oder die Konfiguration abbrechen, indem die Wahltaste gedrückt wird. Das "C" blinkt nicht mehr. |
| **E** | Ein blinkendes "E" an jeder Kochzone zeigt an, dass alle Konfigurationen gelöscht werden. | Der Benutzer befindet sich im Servicemenü; es liegt kein Fehler vor. | Manuelle Konfiguration. |
| **E/2** | Temperaturgrenzen überschritten. | Temperatur der Elektronik zu hoch. | System muss abkühlen. |
| **E/3** | Ungeeigneter Kochtopf. | Kochtopf erzeugt am Modul einen ungeeigneten Betriebspunkt, der Geräte wie z.B. das IGBT zerstören kann. | 1. Der Fehler wird nach 8 Sek. automatisch behoben, und die Kochzone kann wieder benutzt werden. Sollten weitere Fehler auftreten, muss der Topf gewechselt werden. |
| **E/4** | Induktionsmodul nicht konfiguriert. | Induktionsmodul nicht konfiguriert. | 1. Die Konfiguration der Kochstelle löschen und die manuelle Konfiguration aktivieren.<br>2. Das Servicemenü der Bedienfelds starten, um das Induktionsmodul zu konfigurieren. |
| **E/5** | Keine Verbindung zwischen dem Bedienfeld und dem Induktionsmodul. | Keine Stromzufuhr zum Induktionsmodul. | Den Kundendienst kontaktieren. |
| **E/6** | Störung der Hauptversorgung. | 1. Fehler bei der Erfassung der Hauptversorgungsfrequenz.<br>2. Überspannung. | Den Kundendienst kontaktieren. |
| **E/8** | Ausfall des Gebläses. | Gebläse oder Steuerelektronik defekt. | Den Kundendienst kontaktieren. |
| **E/9** | Defekt T-Sensor am Induktor. | Sensorsignal nicht im gültigen Bereich; Sensor oder Elektronik defekt. | Den Kundendienst kontaktieren. |
| **E/A** | Hardwaredefekt an Induktionsmodul. | Defekte Hardware bei der Modulselbstprüfung erfasst. | Den Kundendienst kontaktieren. |
| **E/C** | Konfigurationsfehler. | 2 Kochzonen sind demselben Element des Bedienfelds zugeordnet. | 1. Die bestehende Konfiguration löschen. Manuelle Konfiguration mit Servicemenü. |
| **E/H** | Festgelegter Sensorwert. | - | System muss abkühlen. |

## GENERALIDADES

Lea atentamente el contenido de este libro que le proporcionará importantes instrucciones en cuanto a la seguridad de instalación, uso y mantenimiento. Conserve el presente manual para ulteriores consultas. Todas las operaciones relativas a la instalación (conexiones eléctricas) deben ser efectuadas por personal especializado en conformidad con las normas vigentes.

**1.1 Principio de la induccion:**
El sistema de cocción a inducción se basa en el fenómeno físico de la inducción magnética.
La característica fundamental de tal sistema es la transferencia directa de la energía de calentamiento del generador a la olla sin medios intermedios (a diferencia de las encimeras tradicionales, ver Fig.1).

**1.2 Ventajas:**
si se los compara con los planos de cocción eléctrica, vuestra encimera a inducción resulta ser:
**-Más segura:** baja temperatura sobre la superficie del vidrio.
**-Más rápida:** tiempos más breves para el recalentamiento de la comida.
**-Mas precisa:** el plano reacciona inmediatamente a vuestros mandos.
**-Más eficaz:** el 90% de la energía absorbida se transforma en calor.
Además, una vez quitada la olla de la encimera, la transmisión del calor se interrumpe inmediatamente evitando inútiles dispersiones de calor.
El sistema reconoce automáticamente el diámetro de cada olla, adoptando para cada dimensión, el nivel de potencia adecuado.
Esto nos permite utilizar ollas de distintas dimensiones, siempre que su diámetro no sea mayor que el 10% o menor que el 40% de la serigrafía ubicada en la encimera (Fig.4B).
**Atención:** si se utiliza una olla con un diámetro menor que el 40% de la serigrafía del vidrio, la zona de cocción podría no encenderse.

**1.3 Recipientes a utilizar para la cocción (Fig.4A):**
La cocción a inducción utiliza el magnetismo para generar calor. Los recipientes, por lo tanto, deben contener hierro. Podéis verificar con un simple imán si el material de la olla es magnético.

**Importante:**
Para evitar daños permanentes en la superficie de la encimera, no utilizar:
- Recipientes con fondo no totalmente plano.
- Recipientes metálicos con fondo esmaltado.
- No utilice recipientes con base áspera, para evitar que arañen la superficie de la placa.

## ADVERTENCIAS PARA LA SEGURIDAD

Este aparato no es adecuado para el uso por parte de niños o personas que necesitan de una supervisión.
Preste atención a que los niños no jueguen con el mismo.
Para los portadores de estimuladores cardíacos y equipos activos es importante verificar, antes del uso de la encimera a inducción, que dicho estimulador sea compatible con el aparato.

**Antes de conectar el modelo a la red eléctrica:**
- Verifique en la placa de datos técnicos (ubicada en la parte inferior del aparato) que la tensión y la potencia coincidan con las de la red y que la toma de conexión sea la adecuada. En caso de dudas, llame a un electricista especializado.

**Importante:**
- Objetos metálicos como cuchillos, tenedores, cucharas o tapas no deberían colocarse sobre la superficie de la encimera porque podrían calentarse
- Luego del uso, apagar la encimera a través del dispositivo de mando y no contar con el detector de ollas.
- Evitar el escape de líquido, por consiguiente, hervir o calentar líquidos, reducir la alimentación de calor.
- No dejar los elementos calentadores prendidos y con ollas o sartenes vacías o sin recipientes.
- Una vez que ha terminado de cocinar, apagar la relativa resistencia con el comando que se indica a continuación.
- Para la cocción no utilizad jamás hojas de papel aluminio, o bien no posar directamente productos embalados en aluminio. Dicho material fundiría y dañaría irremediablemente vuestro aparato.
- No caliente nunca envases de cartón o latas que contengan alimentos sin abrirlas previamente: ¡Porqué puede explotar de un momemto a otro! Esta advertencia se aplica a los demás tipos de placa de cocción.

**Atención:** no se debe utilizar un aparato de limpieza a vapor.
**Atención:** si la superficie se encuentra agrietada, apagar el aparato para evitar eventuales descargas eléctricas.
**Atención:** el aparato no se debe poner en funcionamiento utilizando un temporizador exterior o mando a distancia separado.

Este aparato está fabricado en conformidad con la Norma Europea 2002/96/EC, Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE). Controlando que este producto sea eliminado de modo correcto, el usuario contribuye a prevenir consecuencias negativas para el ambiente y la salud.

El símbolo en el producto o en la documentación adjunta, indica que este producto no debe ser tratado como residuo doméstico sino que debe ser entregado a un punto de recolección para reciclar aparatos eléctricos y electrónicos. Elimínelo siguiendo las normas locales para la eliminación de desechos. Para mayor información sobre el tratamiento, recuperación o reciclaje de este producto, llame a la oficina local encargada, al servicio de recolección de desechos domésticos o al negocio en el cual ha comprado el producto.

## INSTRUCCIONES PARA LA INSTALACION

Las presentes instrucciones están dirigidas a un instalador especializado y sirven de guía para una correcta instalación, regulación y mantenimeinto en conformidad con las leyes y normas vigentes.

**Colocación (Fig.6):**
El electrodoméstico está fabricado para un empotramiento en la superficie de trabajo, como se explica en la figura específica. Predisponga el material de fijación, a lo largo del completo perímetro de la placa de cocción e introducirlos en el foro de encastre (dimensiones de corte Fig.6B). Asegurar el electrodoméstico en la superficie de trabajo mediante los 4 apoyos, girándolo apropiadamente según el ancho de la placa en mención (Fig.6A).
Si la parte inferior del aparato, después de la instalación, permite su acceso, se debe montar un panel separador **G** (Fig.9A) respetando las distancias indicadas (Fig.9B).
Si el aparato está instalado sobre un horno, el panel no es necesario (Fig.10A-10B).

**Importante:** si un horno está colocado debajo de la placa de inducción, es mejor dotarlo de un ventilador de enfriamiento. No use la placa de inducción cuando la limpieza **PIROLITICA** está en funcionamiento.

**Atencion:** para que pueda circular una mayor cantidad de aire fresco, se debe mantener una distancia mínima de **40 mm** entre el módulo y cualquier aparato instalado debajo de la placa de inducción (Fig.10B). En toda circunstancia se necesita dar una adecuada aireación. Para permitir la circulación de aire fresca, el mueble de la cocina debe poseer aberturas (Fig.9A-10A), respetando las cuotas indicadas en la Fig.9B-10B.

**Conexión electrica (Fig.2B - Fig.3B):**
Antes de efectuar la conexión eléctrica, asegurese que:
- El cable eléctrico correspondiente a la toma a tierra sea 2 cm más largo que los otros dos.
- Las características de la acometida y tendido se puedan corresponder con las necesidades indicadas en la placa de características del aparato.
- La instalación esté dotadas de la correspondiente toma a tierra, según normas y leyes vigentes.
La toma a tierra es obligatoria por ley.
Si el electrodoméstico no tuviera cable, utilice uno del tipo: "**H05V2V2-F**" si la potencia no supera los 6400 vatios; la sección mínima del cable debe ser de 2.5 $mm^2$, mientras que para potencias superiores debe ser de 4 $mm^2$.
En ningún punto el cable debe alcanzar una temperatura 50ºC mayor que la temperatura ambiente. El aparato está destinado a ser conectado en forma permanente a la red eléctrica, por ello, es necesario interponer un interruptor omnipolar, con una apertura mínima entre los contactos de 3 mm., apropiado para la carga indicada en la placa y conforme con las normas vigentes (el cable a tierra amarillo/verde no debe ser interrumpido por el conmutador). Una vez finalizada la instalación del aparato, el interruptor omnipolar debe ser fácilmente accesible.

## USO Y MANTENIMIENTO

**• Uso (Fig.2):**
**A** = Botón **ON/OFF**
**B** = Display **zona cocción**
**C** = Botón de selección **zona de cocción**
**D** = Botón "**-**" / Botón "**-**" **Timer**
**E** = Botón "**+**" / Botón "**+**" **Timer**
**F** = **Display Timer**
**I** = Indicador **punto decimal**

**• Uso (Fig.3):**
**A** = Botón **ON/OFF**
**B** = Display **zona cocción**
**B1**= Display **zona de cocción R2** - **Display Timer**
**B2**= Display **zona de cocción R3** - **Display Timer**
**C** = Botón de selección zona de cocción
**D** = Botón "**-**" / Botón "**-**" **Timer**
**E** = Botón "**+**" / Botón "**+**" **Timer**
**I** = Indicador **punto decimal**

**• Uso (Fig.4):**
**A** = Botón **ON/OFF**
**M1**= Display **zona de cocción R1**
**M2**= Display **zona de cocción R2** - **Display Timer**
**M3**= Display **zona de cocción R3**
**N** = **Display Timer**
**C** = Botón de selección **zona de cocción**
**D** = Botón "**-**" / Botón "**-**" **Timer**
**E** = Botón "**+**" / Botón "**+**" **Timer**
**I** = Indicador **punto decimal**

- Para poner en funcionamiento la placa presione el botón "**ON/OFF**", en todos los displays aparecerán durante 20 segundos unos ceros con los puntos decimales intermitentes.
Si no se realiza ninguna operación en este lapso de tiempo, la placa se apaga.
- Es posible **encender una zona de cocción**, presionando uno de los botones "**C**".
- En el display aparecerán los número correspondientes; el de la zona en cuestión como es el de graduación será intenso, mientras los otros serán más tenues.
- Para regular el nivel de potencia deseado utilice los botones "**+**" o "**-**".
- Si presiona el botón "**-**" el nivel de potencia va directamente a **9**.
- Si tras unos 10 segundos no se realiza ninguna operación, el display regresará a la tonalidad inicial. La placa proseguirá con la cocción normal.
- Si el nivel de potencia está configurado en cero, la zona de cocción se apaga.
- Para **apagar una zona de cocción** seleccione el botón "**C**" correspondiente y lleve el nivel de cocción a **0**.
- En el display aparecerán los número correspondientes; el de la zona en cuestión como es el de graduación será intenso, mientras los otros serán más tenues.
- Todas las operaciones van acompañadas por una señal acústica "BIP".
- Cuando una zona de cocción "**C**" se pone en **OFF** y la temperatura de la superficie del vidrio es de más de 65°, en el display de la zona en cuestión, aparece un aviso con una "**H**" fija.

**Atención:**
Para evitar producir daños en los circuitos electrónicos, la encimera posee un sistema de seguridad que evita el sobrecalentamiento. Ante un uso de cocción prolongado con niveles de potencia elevados, la encimera podría simultáneamente apagar una o más zonas encendidas hasta que las temperaturas vuelvan a los niveles programados. En la pantalla de la zona temporalmente apagada se alternarán el nivel de potencia con una **E/2**. Este dejará de centellear cuando se haya reactivado la zona de cocción.

**• Función llave:**
Para evitar que los niños o las personas que requieren supervisión utilicen la superficie de la placa, se pueden bloquear todas las funciones con el siguiente procedimiento:
1- Encienda la placa (si está apagada) con el botón "**ON/OFF**". Las zonas de cocción deben estar apagadas.
2- Presione al mismo tempo el botón "**-**" y el botón de la

zona R2 (Fig.2) o R4 (Fig.3) o R3 (Fig.4) según el modelo que posea.

3- Presione una vez más sólo el botón de la zona de cocción R2 (Fig.2) o R4 (Fig.3) o R3 (Fig.4) según el modelo que posea.

En la pantalla aparecerá la letra "**L**" que indica que la función está activa.

Si una o más zonas se encuentran calientes aún, en los displays correspondientes se alternarán las letras "**H**" y "**L**".

- Para desactivar la función llave apague la placa (si está encendida) con el botón "**ON/OFF**".
- Una vez que se apagó, encienda nuevamente la placa.
- Presione al mismo tempo el botón "**-**" y el botón de la zona R2 (Fig.2) o R4 (Fig.3) o R3 (Fig.4) según el modelo que posea.
- Presione una vez más solo el botón "**-**".
- En todos los displays aparecerán ceros durante unos segundos.

- Si se apaga la superficie con la función LLAVE activa, en el siguiente encendido la superficie se presentará con la misma situación, esto es, con la función LLAVE activa.
- Si la encimera está encendida y la función **llave** está activa, el botón **ON/OFF** funciona normalmente.

**• Detector magnético:**

- La encimera posee un detector de ollas; cuando una olla se quita o no es adecuada, aparece el símbolo U;

Si, en cambio, la superficie del vidrio todavía está caliente, aparecerá el símbolo H alternándose con el símbolo U.

**• O.S.D. (Overflow Safety Device):**

La encimera posee un sistema de seguridad que apaga todas las placas y activa el bloque de seguridad en presencia de líquidos o de objetos en la zona de mandos.

En la pantalla aparecerán estos símbolos centelleando Er 03 que se desactivarán quitando el objeto o el líquido. La encimera se apagará automáticamente.

**• Timer:**

**Nota:** el **Timer** se puede activar en todas las zonas de cocción al mismo tiempo.

Esta función permite establecer el tiempo (de 1 a 99 minutos) para el apagado automático de la **zona de cocción** seleccionada.

**Activación:**

1- Seleccione la zona de cocción "**C**".

2- Configurar el **nivel de cocción**.

3- Presione al mismo tiempo los botones "**+**" y "**-**". El punto decimal "**•**" comenzará a parpadear. El tiempo del Timer se visualizará en los displays correspondientes.

4- Regule en 10 segundos aproximadamente el tiempo con los botones "**+**" y "**-**". Si presiona directamente el botón "**-**", el tiempo se configurará en 30 minutos.

**Versión de 3/4 llamas:**

- Si aparece el punto decimal "**•**" en los displays, el Timer está activo.
- Durante la cocción, el tiempo configurado anteriormente con el Timer no aparece.
- Para visualizar el tiempo residual del Timer de una zona de cocción se debe seleccionar la zona de cocción en cuestión y presionar al mismo tiempo los botones "**+**" y "**-**". En los displays de "**B1**" y "**B2**" (versión de 4 llamas) y el los displays "**M2**" y "**N**" (versión de 3 llamas) aparecerá el tiempo residual.
- La finalización del tiempo se indica con una señal acústica "BIP" y con el parpadeo de los displays del Timer. Para interrumpir la señal acústica, presione cualquier botón. Si en cambio, se deja funcionando, la señal acústica se desactivará luego de 2 minutos aproximadamente.

**Versión de 2 llamas:**

- Si aparece el punto decimal "**•**" en los displays, el Timer está activo.
- El parpadeo del punto decimal indica la zona con el tiempo Timer más bajo, por lo tanto la primera zona que se apagará. En el display del Timer aparecerá el tempo restante de la próxima zona que se apagará.
- Para ver el tiempo residual del Timer de una zona de cocción: seleccione la zona en cuestión, presione al mismo tiempo los botones "**+**" y "**-**", luego de esto en el display del Timer "**F**" aparecerá el tiempo residual.
- La finalización del tiempo se indica con una señal acústica "BIP" y con el parpadeo de los displays del Timer. Para interrumpir la señal acústica, presione cualquier botón. Si en cambio, se deja funcionando, la señal acústica se desactivará luego de 2 minutos aproximadamente.

Para **desactivar la función Timer antes del tiempo configurado** seleccione la zona de cocción en cuestión, presione al mismo tiempo los botones "**+**" y "**-**". Si presiona una vez más el botón "**-**", el tiempo se lleva a **0**. Luego de esto, la zona de cocción continuará su funcionamiento normal.

**• Minute Minder (Countdown):**

Esta función se puede utilizar tanto con las zonas de cocción activadas/desactivadas como con el Timer introducido.

- El **Minute Minder** permite programar una cuenta atrás establecida que va de 1 a 99 minutos.

Al agotarse el tiempo la placa emite una señal acústica sin cambiar las funciones activas.

**Activación:**

1- La función se activa con la placa encendida.

2- Presione al mismo tiempo los botones "**+**" y "**-**".

3- Regule en 10 segundos aproximadamente el tiempo con los botones "**+**" y "**-**". Si presiona directamente el botón "**-**", el tiempo se configurará en 30 minutos.

**Versión de 3/4 llamas:**

- Si ninguna zona está activada o si la placa se desactiva con el botón **ON/OFF**, el punto decimal de los displays R2 y R3 comienza a parpadear.
- Si la placa se enciende con la función **Minute Minder** activada, aparecerán ceros en todos los displays. Si presiona al mismo tiempo los botones "**+**" y "**-**" aparecerá el tiempo residual.
- Para ver el tiempo residual del **Minute Minder** presione al mismo tiempo los botones "**+**" y "**-**". En los displays de "**B1**" y "**B2**" (versión de 4 llamas) y el los displays "**M2**" y "**N**" (versión de 3 llamas) aparecerá el tiempo residual.
- La finalización del tiempo se indica con una señal acústica "BIP" y con el parpadeo de los displays del Timer. Para interrumpir la señal acústica, presione cualquier botón. Si en cambio, se deja funcionando, la señal acústica se desactivará luego de 2 minutos aproximadamente.

**Versión de 2 llamas:**

- Si los displays "**F**" del Timer o si la placa se desactivan presionando el botón **ON/OFF**, aparecerá el tiempo residual del Minute Minder.
- Si el Minute Minder y el Timer están activos, el display "**F**" indicará el tiempo que falta para la caducidad. Si se trata de la función Timer, el punto decimal de la zona en cuestión parpadeará.

Para **desactivar la función Minute Minder antes del tiempo configurado** presione al mismo tiempo los botones

"**+**" y "**-**". Si presiona una vez más el botón "**-**", el tiempo se lleva a cero. Luego de esto, la zona de cocción continuará su funcionamiento normal.
Es posible utilizar el **Minute Minder** y el **Timer** al mismo tiempo.

**• Booster (Fig.2-3-4):**
Según el modelo, el aparato posee un sistema **Booster** que permite acelerar la cocción aplicando una potencia mayor que la nominal durante un período de tiempo definido.
Las zonas de cocción que presentan esta función se indican en la Fig.2-3-4 con la letra (**Z**).

1- Para accionarlo, encienda la zona de cocción en cuestión llevando el nivel de potencia a **9**.
2- Si presiona el botón "**+**" en el display aparecerá la letra "**P**".

- La función **Booster** se puede activar al mismo tiempo en todas las zonas habilitadas.
- La función **Booster** se activará durante aproximadamente 5 minutos, al final de la cocción continuará el nivel **9**.
- Para interrumpir esta función, seleccione la zona de cocción en cuestión y el botón "**-**" hasta llegar el nivel deseado.
- Todas las operaciones van acompañadas por una señal acústica "BIP".
- El **Booster** podría no activarse si la zona de cocción (indicada con la letra (**Z**)) se ha activado previamente con niveles de temperatura elevados.

**• Gestión integrada de la potencia (Fig.5):**
Cada fase (está subdividida en dos zonas en línea vertical: **F1** y **F2**) puede emplear una potencia máxima de 3700W.
Si esta potencia se supera por ejemplo cuando se activa el Booster, el software baja automáticamente la potencia de la zona anteriormente seleccionada hasta llegar a la admitida.
El display de la zona que presenta la potencia limitada comenzará a parpadear durante aproximadamente 3 segundos. Durante este intervalo de tiempo se puede modificar el nivel de la potencia.

**• Mantenimiento (Fig.8):**
Limpie de eventuales residuos la superficie utilizando una rasqueta con hoja de afeitar.
Limpie las zonas de calentamiento, usando productos comerciales (Sidol, Stahlfix, etc…) y un paño-papel de cocina, y enjuegue y seque con un paño limpio.
Los eventuales fragmentos de papel-aluminio o material plástico deben ser inmediatamente rascados y limpiados. Esto es tambien válido para restos de azucar o pasteles y otros con alto contenido de él.
Así evitará posibles daños a la superficie vitrocerámica.
En ningun caso se deben usar estropajos abrasivos o detergentes químicos irritantes, como sprays para horno o quitamanchas.

**SE DECLINA TODA RESPONSABILIDAD POR EVENTUALE DAÑOS PROVOCADOS POR LA INOBSERVANCIA DE LAS ANTERIORES ADVERTENCIAS.**

**• Códigos de error:**

| Códigos de error: | Descripción: | Causas posibles: | Recuperación de error: |
|---|---|---|---|
| **C** | Se puede configurar la zona de cocción si aparece una "C" inmóvil. | No es un error, el usuario se encuentra en el menú de servicio. | Se debe colocar una cacerola apropiada en la zona de cocción correspondiente. |
| **C/-** | Se configurará la zona de cocción si aparece una "C" intermitente. Luego de una configuración exitosa el display correspondiente muestra "-". Cuando no se muestra "-", controle las causas posible de E/5. | El usuario se encuentra en el menú de servicio, no es un error. | Espere que aparezca el símbolo "-" o aborte las actividades de configuración presionando el botón de selección y "C" no parpadea más. |
| **E** | Una "E" intermitente en cada zona de cocción indica que se eliminarán todas las configuraciones. | El usuario se encuentra en el menú de servicio, no es un error. | Configuración manual. |
| **E/2** | Se excedieron los límites de temperatura | Temperatura electrónica demasiado elevada. | El sistema se debe enfriar. |
| **E/3** | Potencia inapropiada. | La potencia crea en el módulo un punto operativo inapropiado que puede destruir los dispositivos, por ejemplo IGBT'. | 1. El error se cancela automáticamente luego de 8 s. y la zona de cocción se puede volver a utilizar. Si se producen más errores, se debe cambiar la cacerola. |
| **E/4** | Módulo de inicio sin configurar. | El módulo de inicio no está configurado. | 1. Elimine la configuración de las hornallas y active la configuración manual.<br>2. Inicie el menú de servicio UI para configurar el módulo de inicio. |
| **E/5** | No hay comunicación entre UI y el módulo de inicio. | No hay alimentación eléctrica en el módulo de inicio. | Contacte al servicio técnico. |
| **E/6** | Interrupción en la alimentación principal. | 1. Falla en la detección de la frecuencia de la alimentación principal.<br>2. Exceso de voltaje. | Contacte al servicio técnico. |
| **E/8** | Falla del ventilador. | Defecto en el ventilador o en el control electrónico. | Contacte al servicio técnico. |
| **E/9** | Defecto del sensor T en el inductor. | Señal del sensor fuera de rango; defecto en el sensor o electrónico. | Contacte al servicio técnico. |
| **E/A** | Defecto del hardware del módulo de inicio. | Dispositivo de hardware defectuoso detectado por la autoverificación del módulo. | Contacte al servicio técnico. |
| **E/C** | Falla de configuración. | Hay 2 zonas de cocción dedicadas al mismo elemento de UI. | 1. Elimine la configuración manual actual con el menú servicio. |
| **E/H** | Valor del sensor fijo. | - | El sistema se debe enfriar. |

## CARACTÉRISTIQUES GÉNÉRALES

Lire attentivement le contenu du présent livret, étant donné qu'il fournit d'importantes indications concernant la sécurité d'installation, d'utilisation et d'entretien.
Conserver le livret pour toute consultation ultérieure. Toutes les opérations concernant l'installation (connexions électriques) doivent être effectuées par un personnel spécialisé en conformité avec les normes en vigueur.

**1.1 Principe de l'induction:**
Le système de cuisson à induction se base sur le phénomène physique de l'induction magnétique.
La caractéristique fondamentale d'un tel système est le transfert direct de l'énergie chauffante du générateur à la casserole sans moyen intermédiaire (contrairement aux plans de cuisson traditionnels voir Fig.1).

**1.2 Avantages:**
Si on le compare aux plans de cuisson électriques, votre plan de cuisson à induction s'avère être:
**- Plus sûr:** faible température sur la surface du verre.
**- Plus rapide:** temps de réchauffement des aliments rapide.
**- Plus précis:** le plan de cuisson réagit immédiatement à vos ordres.
**- Plus efficace:** 90% de l'énergie absorbée est transformée en chaleur.
De plus, une fois que vous enlevez la casserole du plan de cuisson, la transmission de la chaleur s'arrête immédiatement, évitant d'inutiles pertes de chaleur.
Le système reconnaît automatiquement les différents diamètres de toutes les casseroles et retient pour chaque taille le niveau de puissance approprié.
Ceci vous permet d'utiliser des casseroles de différentes tailles, à condition que leur diamètre ne soit pas supérieur de 10% ou inférieur de 40% par rapport à la sérigraphie appliquée sur le plan de cuisson (Fig.4B).
**Attention:** si vous utilisez une casserole ayant un diamètre inférieur de 40% par rapport à la sérigraphie du verre, le foyer pourrait ne pas s'allumer.

**1.3 Recipients pour la cuisson (Fig.4A):**
La cuisson à induction utilise le magnétisme pour générer de la chaleur. Les récipients doivent donc contenir du fer. Vous pouvez vérifier si le matériau de la casserole est magnétique simplement avec un aimant.

**Important:**
Afin d'éviter de causer des dommages permanents sur la surface du plan, ne pas utiliser:
- Récipients avec fond non parfaitement plat.
- Récipients métalliques avec fond émaillé.
- Ne pas utiliser de récipients avec base rugueuse pour ne pas rayer la surface du plan.

## CONSIGNES POUR LA SÉCURITÉ

Ne jamais laisser l'appareil sans surveillance en présence d'enfants. Ne pas laisser les enfants jouer avec l'appareil. Les porteurs de stimulateurs cardiaques et d'implants cardiaques doivent s'assurer avant d'utiliser le plan de cuisson à induction, que le stimulateur est compatible avec l'appareil.

**Avant de procéder au raccordement électrique de l'appareil:**
-Vérifier d'après les données de la plaque signalétique (située dans la partie inférieure de l'appareil) que la tension et la puissance correspondent bien à celles de l'installation électrique et que la prise est idoine. En cas de doute, faire appel à un électricien qualifié.

**Important:**
-Les objets métalliques tels que des couteaux, fourchettes, cuillères ou couvercles ne doivent pas être posés sur la surface du plan de cuisson parce qu'ils peuvent chauffer.
-Après utilisation, éteindre le plan de cuisson en utilisant le dispositif de commande et ne vous fiez pas au détecteurs de casseroles.
-Réduire l'alimentation en chaleur pour faire bouillir ou pour réchauffer un liquide afin d'éviter les débordements de liquide.
-Ne pas laisser les éléments chauffants allumés avec des casseroles et des poêles vides ou bien sans récipient.
-Une fois la cuisine terminée, éteindre la résistance correspondante en utilisant la commande indiquée ci-après.
-Pour la cuisson ne jamais utiliser de feuilles de papier aluminium, ou ne jamais mettre directement de produits emballés dans du papier d'aluminium. L'aluminium fondrait et endommagerait immédiatement votre appareil.
-Ne jamais réchauffer de boîte ou de canette en fer-blanc contenant des aliments sans l'ouvrir au préalable: elle pourrait exploser! Cet avertissement s'applique à toutes les autres plaques de cuisson.

**Attention:** ne pas utiliser un nottoyeur a vapeur.
**Attention:** si la surface est félée, éteindre l'appareil afin d'éviter le risque de décharges électriques.
**Attention:** l'appareil ne doit pas être mis en marche à l'aide d'un temporisateur externe ni d'une commande à distance indépendante.

Cet appareil est marqué conformément à la Directive européenne 2002/96/CE sur les déchets d'équipements électriques et électroniques (DEEE). Assurez-vous que cet appareil soit mis au rebus selon la réglementation en vigueur, vous éviterez ainsi des conséquences néfastes sur l'environnement et la santé.

Le symbole tappliqué sur le produit ou sur la documentation jointe rappelle que cet appareil ne doit pas être traité comme un déchet domestique mais faire l'objet d'une collecte sélective dans une déchetterie spécialisée dans le recyclage des appareils électriques et électroniques. Conformez-vous aux réglementations locales sur la collecte et l'élimination des déchets. Pour tout autre renseignement sur le traitement, la récupération et le recyclage de cet appareil, veuillez contacter le bureau concerné de votre ville, le service de collecte des déchets domestiques ou le magasin où vous avez acheté votre appareil.

## INSTRUCTIONS POUR L'INSTALLATION

Les présentes instructions s'adressent à un installateur spécialisé et servent de guide pour l'installation, le réglage

et l'entretien en conformité avec les lois et les normes en vigueur.

**Positionnement (Fig.6):**
L'appareil électroménager est conçu pour être encaissé dans un plan de travail, comme indiqué sur la figure spécifique. Appliquer le matériau scellant en dotation le long de tout le périmètre de la plaque de cuisson et l'introduire dans le trou pour l'encastrement (dimensions de la découpe Fig.6B).
Bloquer l'appareil électroménager sur le plan de travail par l'intermédiaire de supports, en les tournant selon l'épaisseur du plan (Fig.6A).
Si la partie inférieure de l'appareil résulte accessible après l'installation, il faut monter un panneau séparateur **G** (Fig.9A) en respectant les distances indiquées (Fig.9B).
Si l'appareil est installé au-dessus d'un four, le panneau n'est pas nécessaire (Fig.10A-10B).

**Important:** si un four est placé sous le plan à induction il vaut mieux qu'il soit doté de ventilateur de refroidissement. Ne pas utiliser le plan à induction quand le nettoyage **PYROLITIQUE** est en fonction.

**Attention:** pour qu'il puisse circuler le plus d'air frais possible, il doit y avoir une distance minimum de **40 mm** entre le module et n'importe quel appareil installé au-dessous du plan à induction (Fig.10B).
Il faut en tout cas permettre une aération adéquate.
Pour consentir la circulation de l'air frais, il doit y avoir des ouvertures dans le meuble de la cuisine (Fig.9A-10A), en respectant les dimensions indiquées sur Fig.9B-10B.

**Connexions électriques (Fig.2B - Fig.3B):**
Avant d'effectuer les connexions électriques, s'assurer que:
- le câble électrique de la terre est bien de 2 cm plus long que les autres câbles;
- les caractéristiques de l'installation sont conformes aux indications sur la plaquette d'identification appliquée sur la partie inféri Seure du plan de travail;
- l'installation est dotée d'une mise à la terre efficace conforme aux normes et aux dispositions de la loi en vigueur.
La mise à la terre est obligatoire aux termes de la loi.
Si l'appareil n'est pas équipé d'un câble, utilisez-en un de type:
«**H05V2V2-F**» pour des puissances jusqu'à 6400 Watt. La section de ce câble doit être d'au moins 2,5 $mm^2$, ou 4 $mm^2$ en cas de puissances supérieures.
Le câble ne doit atteindre en aucun point une température supérieure de 50°C par rapport à la température ambiante.
L'appareil est conçu pour être raccordé de manière permanente au secteur électrique, voilà pourquoi il est nécessaire de prévoir un interrupteur omnipolaire, avec une distance d'ouverture des contacts d'au moins 3 mm, approprié à la charge indiquée dans la plaquette conformément aux normes en vigueur (le conducteur de mise à la terre jaune/vert ne doit pas être interrompu par l'interrupteur).
Une fois l'installation terminée, l'interrupteur omnipolaire doit être facilement accessible.

## UTILISATION ET ENTRETIEN

**• Utilisation (Fig.2):**
**A** = Touche **ON/OFF**
**B** = Afficheur **zone de cuisson**
**C** = Touche de sélection **zone de cuisson**
**D** = Touche "**-**" / Touche "**-**" **Timer**
**E** = Touche "**+**" / Touche "**+**" **Timer**
**F** = **Afficheur Timer**
**I** = Indicateur **point décimal**

**• Utilisation (Fig.3):**
**A** = Touche **ON/OFF**
**B** = Afficheur **zone de cuisson**
**B1** = Afficheur **zone de cuisson R2** - **Afficheur Timer**
**B2** = Afficheur **zone de cuisson R3** - **Afficheur Timer**
**C** = Touche de sélection **zone de cuisson**
**D** = Touche "**-**" / Touche "**-**" **Timer**
**E** = Touche "**+**" / Touche "**+**" **Timer**
**I** = Indicateur **point décimal**

**• Utilisation (Fig.4):**
**A** = Touche **ON/OFF**
**M1** = Afficheur **zone de cuisson R1**
**M2** = Afficheur **zone de cuisson R2** - **Afficheur Timer**
**M3** = Afficheur **zone de cuisson R3**
**N** = **Afficheur Timer**
**C** = Touche de sélection **zone de cuisson**
**D** = Touche "**-**" / Touche "**-**" **Timer**
**E** = Touche "**+**" / Touche "**+**" **Timer**
**I** = Indicateur **point décimal**

- Appuyer sur la touche "**ON/OFF**" pour mettre la table de cuisson en marche, tous les afficheurs afficheront des zéros pendant 20 secondes environ avec des points décimaux qui clignotent.
Si aucune opération n'est effectuée pendant ce laps de temps, la table de cuisson s'éteint.
- Il est possible **d'allumer une zone de cuisson**, en sélectionnant une des touches "**C**".
- L'afficheur affichera les nombres correspondants ; celui de la zone intéressée sera plus lumineux, alors que les autres seront d'une intensité plus faible.
- Pour régler le niveau de puissance souhaité, sélectionner les touches "**+**" ou "**-**".
- Sélectionner la touche "**-**" pour que le niveau de puissance se positionne directement sur **9**.
- Si après environ 10 secondes aucune opération n'est effectuée, la gradation de l'écran retourne à son état initial. La plaque continuera sa cuisson normale.
- Si le niveau de puissance est configuré sur zéro, la zone de cuisson s'éteindra.
- Pour **éteindre une zone de cuisson** sélectionner la touche "**C**" correspondante et positionner le niveau de puissance sur **0**.
- L'afficheur affichera les nombres correspondants ; celui de la zone intéressée sera plus lumineux, alors que les autres seront d'une intensité plus faible.
- Toutes les opérations seront accompagnées d'un signal sonore "BIP".
- Lorsque l'on met une zone de cuisson "**C**" en position **OFF** et que la température de la surface en verre est supérieure à environ 65°, l'écran de la zone de cuisson concernée affichera une signalisation "**H**" fixe.

**Attention:**
Pour éviter d'endommager les circuits électroniques, la table est équipée d'un système de sécurité contre les surchauffes. En cas de cuisson prolongée avec des niveaux de puissance élevés, la table pourrait temporairement éteindre un ou plusieurs foyers allumés jusqu'à ce que les températures reviennent aux niveaux programmés. L'écran du foyer momentanément éteint affiche alternativement le niveau de puissance et **E/2**. Il cessera de clignoter dès réactivation du foyer.

**• Fonction clé:**
Afin d'éviter l'utilisation de la table de cuisson de la part d'enfants ou de personnes devant être surveillées, toutes les fonctions peuvent être verrouillées en procédant comme suit:

1- Allumer la table de cuisson (si elle est éteinte) en sélectionnant la touche "**ON/OFF**". Les zones de cuisson doivent être éteintes.

2- Appuyer en même temps sur la touche "**-**" et sur la touche de la zone R2 (Fig.2) ou R4 (Fig.3) ou R3 (Fig.4) selon le modèle installé.

3- Appuyer une deuxième fois seulement sur la touche de la zone de cuisson R2 (Fig.2) ou R4 (Fig.3) ou R3 (Fig.4) selon le modèle installé.

Sur l'écran s'affichera la lettre "**L**" qui indique que la fonction est activée.
Si une ou plusieurs zones sont encore chaudes, les lettres "**H**" et "**L**" s'afficheront en alternance sur les afficheurs correspondants.

- Pour **désactiver la fonction clé**, éteindre la table de cuisson (si elle est allumée) en sélectionnant la touche "**ON/OFF**".
- Une fois éteinte, réallumer la table de cuisson.
- Appuyer en même temps sur la touche "**-**" et sur la touche de la zone R2 (Fig.2) ou R4 (Fig.3) ou R3 (Fig.4) selon le modèle installé.
- Appuyer une deuxième fois seulement sur la touche "**-**".
- Tous les afficheurs afficheront des zéros pendant quelques secondes.

-Si l'on éteint le plan quand la fonction CLE est activée, au moment de l'allumage suivant le plan se présentera dans la même situation, à savoir avec la fonction CLE activée.
-La touche **ON/OFF** fonctionne même si la table de cuisson est allumée et si la fonction **clé** est activée.

**• Détection magnétique:**
-La table est équipée d'une détection de casserole, en cas de récipient de cuisson inadéquat ou de foyer vide, il y a affichage du symbole U.
Tandis qu'en cas de foyer encore chaud, il y aura affichage du symbole H alterné au symbole U.

**• O.S.D. (Overflow Safety Device):**
La table est équipée d'un système de sécurité qui place tous les foyers en position OFF et active le verrouillage de sécurité (safety lock) en cas de présence de liquides ou d'objets sur la zone des commandes.
Il y aura affichage clignotant des symboles suivants Er 03 qui seront désactivés dès que l'objet ou le liquide sera enlevé. La table s'éteindra automatiquement.

**• Timer:**
**Remarque:** le Timer peut être activé en même temps sur tous les zones de cuisson.
Cette fonction permet d'établir la durée de temps (de 1 à 99 minutes) pour l'extinction automatique de la **zone de cuisson** sélectionnée.
**Activation:**

1- Sélectionner la zone de cuisson "**C**".

2- Régler le **niveau de cuisson**.

3- Appuyer en même temps sur les touches "**+**" et "**-**". Le point décimal commence à clignoter "**•**" Le temps du Timer sera affiché dans les afficheurs correspondants.

4- Régler le temps dans les 10 secondes environ à l'aide des touches "**+**" et "**-**". En appuyant directement sur la touche "**-**", le temps sera réglé à 30 minutes.

**Version 3/4 foyers:**

- Si le point décimal "**•**" s'affiche sur les afficheurs, cela signifie que le Timer est activé.
- Pendant la cuisson, le temps réglé au préalable à l'aide du Timer n'est pas affiché.
- Pour afficher le temps résiduel du Timer d'une zone de cuisson, sélectionner la zone de cuisson et appuyer en même temps sur les touches "**+**" et "**-**". Les afficheurs de "**B1**" et "**B2**" (version 4 foyers) et les afficheurs "**M2**" et "**N**" (version 3 foyers) afficheront le temps résiduel.
- La fin du temps est indiquée par un signal sonore "BIP" et par le clignotement des afficheurs du Timer. Pour interrompre le signal sonore, sélectionner n'importe quelle touche. Sinon le signal sonore se désactivera automatiquement après 2 minutes environ.

**Version 2 foyers:**

- Si le point décimal "**•**" s'affiche sur les afficheurs, cela signifie que le Timer est activé.
- Un point décimal clignotant indique la zone avec le temps du Timer le plus court et donc la première zone qui s'éteindra. L'afficheur du Timer affichera le temps résiduel de la prochaine zone qui s'éteindra.
- Pour afficher le temps résiduel du Timer d'une zone de cuisson: sélectionner la zone intéressée, appuyer en même temps sur les touches "**+**" et "**-**", l'afficheur du Timer "**F**" affichera alors le temps résiduel.
- La fin du temps est indiquée par un signal sonore "BIP" et par le clignotement des afficheurs du Timer. Pour interrompre le signal sonore, sélectionner n'importe quelle touche. Sinon le signal sonore se désactivera automatiquement après 2 minutes environ.

Pour **désactiver la fonction Timer avant le temps saisi**, sélectionner la zone de cuisson intéressée et appuyer en même temps sur les touches "**+**" et "**-**". En sélectionnant une deuxième fois la touche "**-**", le temps devient **0**. Après quoi, la zone de cuisson continue à fonctionner normalement.

**• Minute Minder (Minuteur):**
Cette fonction peut être utilisée aussi bien avec les zones de cuisson activées/désactivées qu'avec le temporisateur activé.
-Le **Minute Minder** permet de sélectionner un compte à rebours établi allant de 1 à 99 minutes.
Lorsque le temps touche à sa fin, le plan émet un signal sonore sans changer les fonctions actives.
**Activation:**

1- La fonction s'active quand la table de cuisson est allumée.

2- Appuyer en même temps sur les touches "**+**" et "**-**".

3- Régler le temps dans les 10 secondes environ à l'aide des touches "**+**" et "**-**". En appuyant directement sur la touche "**-**", le temps sera réglé à 30 minutes.

**Version 3/4 foyers:**

- Si aucune zone n'est active ou si la table de cuisson est désactivée à l'aide de la touche **ON/OFF**, le point décimal des afficheurs R2 et R3 commence à clignoter.
- Si la table de cuisson est allumée quand la fonction **Minute Minder (Minuteur)** est activée, alors tous les écrans affichent des zéros. Sélectionner en même temps les touches "**+**" e "**-**" et le temps résiduel s'affichera.
- Pour afficher le temps résiduel du **Minute Minder (Minuteur)**, appuyer en même temps sur les touches "**+**" et "**-**". Les afficheurs de "**B1**" et "**B2**" (version 4 foyers) et les afficheurs "**M2**" et "**N**" (version 3 foyers) afficheront le temps résiduel.
- La fin du temps est indiquée par un signal sonore "BIP"

et par le clignotement des afficheurs du Timer. Pour interrompre le signal sonore, sélectionner n'importe quelle touche. Sinon le signal sonore se désactivera automatiquement après 2 minutes environ.

**Version 2 foyers:**

- Si les afficheurs "**F**" du Timer ou si la table de cuisson est désactivée à l'aide de la touche **ON/OFF**, le temps résiduel de la fonction Minute Minder (Minuteur) s'affichera.
- Si le **Minute Minder (Minuterie)** et le **Timer** sont activés, l'afficheur "**F**" signalera le temps qui va terminer. S'il s'agit de la fonction **Timer**, le point décimal de la zone intéressée clignotera.
- La fin du temps est indiquée par un signal sonore "BIP" et par le clignotement des afficheurs du Timer. Pour interrompre le signal sonore, sélectionner n'importe quelle touche. Sinon le signal sonore se désactivera automatiquement après 2 minutes environ.

Pour **afficher la fonction Minute Minder (Minuterie) avant la fin du temps**, appuyer en même temps sur les touches "**+**" et "**-**". En sélectionnant une deuxième fois la touche "**-**", le temps s'annule. Après quoi, la zone de cuisson continue à fonctionner normalement.
Il est possible d'utiliser la fonction **Minute Minder (Minuterie)** et le **Timer** en même temps.

**• Booster (Fig.2-3-4):**
Certains modèles sont équipés d'une fonction **Booster** qui permet d'accélérer les temps de cuisson en appliquant une puissance supérieure à la valeur nominale dans un laps de temps défini.
Les zones de cuisson munies de cette fonction sont indiquées sur les Fig.2-3-4 par la lettre (**Z**).

1- Pour l'activer, allumer la zone de cuisson intéressée en portant le niveau de puissance à **9**.
2- En sélectionnant la touche "**+**", la lettre "**P**" s'affichera.

- La fonction **Booster** peut être activée en même temps sur toutes les zones munies de cette fonction.
- La fonction **Booster** sera active pendant 5 minutes environ; au terme de ce délai, la cuisson continuera au niveau **9**.
- Pour interrompre cette fonction, sélectionner la zone de cuisson intéressée et la touche "**-**" jusqu'à ce que le niveau désiré soit atteint.
- Toutes les opérations seront accompagnées d'un signal sonore "BIP".
- Le **Booster** pourrait ne pas se mettre en marche si la zone de cuisson (indiquée par la lettre (**Z**)) a été activée au préalable avec des niveaux de température élevée.

**• Gestion intégrée de la puissance (Fig.5):**
Chaque phase (celle-ci est divisée en deux zones en ligne verticale: **F1** et **F2**) peut consommer une puissance maximale de 3700W.
Si cette puissance est dépassée, par exemple avec l'activation du Booster, le logiciel réduit automatiquement la puissance de la zone préalablement sélectionnée jusqu'à ce que la puissance admise soit atteinte.
L'afficheur de la zone ayant la puissance limitée commencera à clignoter pendant 3 secondes environ. Pendant ce laps de temps, il est possible de modifier le niveau de puissance.

**• Entretien (Fig.8):**
Éliminer tous résidus de nourriture éventuels ainsi que les gouttes de graisse de la surface de cuisson à l'aide du racloir spécial fourni sur demande.
Nettoyer le mieux possible l'emplacement chauffé en ayant recours à du SIDOL, STAHLFIX ou à d'autres produits similaires et à un chiffon-papier, ensuite rincer à l'eau et sécher avec un chiffon bien propre.
Au moyen du racloir spécial (en option) éliminer immédiatement de l'emplacement chauffé de cuisson les fragments de feuilles d'aluminium et la matière plastique qui ont fondu par mégarde ou les résidus de sucre ou d'aliments ayant un contenu de sucre élevé. De cette façon, tout dommage possible à la surface du plan est évité.
En aucun cas il faut se servir d'éponges abrasives ou de détergents chimiques irritants tels que spray pour le four ou dégraisseurs.

**NOUS DECLINOS TOUTE RESPONSABILITÉ POUR LES EVENTUELS DÉGATS PROVOQUÉS PAR L'INOBSERVATION DES SUSDITES INSTRUCTIONS.**

**• Codes erreurs:**

| Code erreur: | Description: | Causes possibles: | Rétablissement de l'erreur: |
|---|---|---|---|
| **C** | La zone de cuisson peut être configurée si un "C" statique est affiché. | Il ne s'agit pas d'une erreur, l'utilisateur se trouve dans le menu Service. | Un récipient adapté doit être placé sur la zone de cuisson correspondante. |
| **C/-** | La zone de cuisson peut être configurée si un "C" clignotant est affiché. Après une configuration réussie, le signe "-" apparait sur l'afficheur correspondant. Si le signe "-" ne s'affiche pas, vérifier les causes possibles de l'E/5. | L'utilisateur se trouve dans le menu Service, il ne s'agit pas d'une erreur. | Attendre que le signe "-" s'affiche ou abandonner les activités de configuration en appuyant sur la touche de sélection, le "C" ne clignote plus. |
| **E** | Un "E" clignotant sur chaque zone de cuisson indique que toutes les configurations seront supprimées. | L'utilisateur se trouve dans le menu Service, il ne s'agit pas d'une erreur. | Configuration manuelle. |
| **E/2** | Températures maximales dépassées. | Température électronique trop élevée. | Le système doit se refroidir. |
| **E/3** | Récipient non adapté. | Le récipient crée un point de service incorrect sur le module risquant d'abimer les appareils, ex. TBPI. | 1. L'erreur est supprimée automatiquement après 8s, la zone de cuisson peut alors être utilisée à nouveau. Si d'autres erreurs se vérifient, il faut changer le rècipient. |
| **E/4** | Module induction non configuré. | Module induction non configuré. | 1. Supprimer la configuration des zones de cuisson et activer la configuration manuelle. 2. Lancer le menu de service de l'UI pour configurer le module induction. |
| **E/5** | Absence de communication entre l'UI et le module induction. | Le module induction n'est pas alimenté électriquement. | Contacter le service technique. |
| **E/6** | Défaillance alimentation électrique. | 1. Défaillance de détection de l'alimentation électrique. 2. Surtension. | Contacter le service technique. |
| **E/8** | Défaillance ventilateur. | Défaut du ventilateur ou de la commande électronique. | Contacter le service technique. |
| **E/9** | Défaut du capteur T sur inducteur. | Signal du capteur hors Plage; capteur ou électronique défectueux. | Contacter le service technique. |
| **E/A** | Défaut électronique du module induction. | Défaut électronique détecté par l'autocontrôle du module. | Contacter le service technique. |
| **E/C** | Défaut de configuration. | 2 zones de cuisson sont dédiées au même élément de l'UI. | 1. Supprimer la configuration manuelle actuelle à l'aide du menu Service. |
| **E/H** | Valeur fixe du capteur. | - | Le système doit se refroidir. |

## GENERAL

Carefully read the contents of this leaflet since it provides important instructions regarding safety of installation, use and maintenance. Keep the leaflet for possible future consultation. All the operations relating to installation (electrical connections) must be carried out by specialised personnel in conformity with the regulations in force.

**1.1 The principle of induction:**
The system of cooking by induction is based on the physical phenomenon of magnetic induction. The fundamental feature of this system is direct transfer of heat energy from the generator to the pan without intermediate means (different from traditional cooker tops see Fig.1).

**1.2 Advantages:**
If you compare your electric cooker tops, with the induction cooker top, the result will be:
- **Safer:** low temperature on the glass surface.
- **Quicker:** brief heating times.
- **More precise:** the top reacts immediately to your commands.
- **More efficient:** 90% of the energy absorbed is transformed into heat.

Furthermore, once the pan has been removed from the hob, heat transmission is stopped immediately, thereby preventing the needless dispersion of heat.
The system also automatically recognises the various diameters of all pans and uses a suitable power level for each size.
This means that we are able to use pans of various sizes, provided that the pan diameter is no more than 10% larger - or 40% smaller - than the printed detail marked on the hob (Fig.4B).
**Caution:** if you are using a pan with a diameter which is more than 40% smaller than the printing marked on the glass, the cooking zone may not be activated.

**1.3 Cooking vessels (Fig.4A):**
Cooking by induction uses magnetism to generate heat. The vessels must therefore contain iron.
Check if the vessel material is magnetic using a magnet.

**Important:**
To prevent permanent damage to the cooker surface, do not use:
- Pans with bases that are not perfectly flat.
- Metal pans with enamelled bases.
- Do not use pans with rough bases as they may scratch the hob's surface.

## SAFETY WARNINGS

This apparatus is not suitable for use by children or persons who need supervision. Do not allow children to play with the apparatus. Before using the induction cooker top it is important to check that the apparatus is compatible with anyone who has a pacemaker and active surgical implants.

**Before connecting the appliance to the electricity supply:**
- Check that the voltage and power values listed on the data plate (positioned on the lower part of the appliance) are compatible with the electricity supply and socket. If you have any doubts, please consult a qualified electrician for assistance.

**Important:**
- Metal objects such as knives, forks, spoons or lids must not be placed on the cooker surface as they can get hot.
- After use, switch the cooker off using the control device and do not rely on the pan detector.
- Avoid liquid spilling, therefore to boil or heat liquids reduce the heat supply.
- Do not leave the heating elements switched on with empty vessels or without vessels.
- When you have finished cooking, switch off the relative resistance using the control indicated below.
- Never use aluminium foil for cooking, or never place products wrapped in aluminium foil onto the cooking surface. The aluminium would melt and damage your apparatus irreversibly.
- Never heat a tin or can of food without opening it – it could explode! This warning applies to hobs of all types.

**Attention:** steam cleaners must not be used.
**Attention:** if the surface is cracked, switch the apparatus off to prevent electric shocks.
**Attention:** the appliance is not intended to be operated by means of external timer or separated remote-control system.

This appliance conforms to the European Directive EC/2002/96, Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE). By making sure that this appliance is disposed of in a suitable manner, the user is helping to prevent potential damage to the environment or to public health.

The symbol on the product or on the accompanying paperwork indicates that the appliance should not be treated as domestic waste, but should be delivered to a suitable electric and electronic appliance recycling collection point. Follow local guidelines when disposing of waste. For more information on the treatment, re-use and recycling of this product, please contact your local authority, domestic waste collection service or the shop where the appliance was purchased.

## INSTALLATION INSTRUCTIONS

These instructions address specialised installers and serve as a guide for installation, adjustment and maintenance in conformity with the laws and regulations in force.

**Positioning (Fig.6):**
The appliance is made for fixing into a worktop, as shown in the relevant figure. Apply the supplied sealant to the entire perimeter of the hob and insert it into the fitment hole (for sizing see Fig.6B). Fix the appliance into the worktop with the 4 stays, rotating them according to the top's depth (Fig.6A).
If the underside of the appliance will be accessible after installation, a separator panel **G** (Fig.9A) will need to be mounted maintaining the distances shown (Fig.9B).
If the appliance is installed over an oven the panel is not necessary (Fig.10A-10B).

**Important:** if there is an oven under the induction hob it is advisable for it to have a cooling fan. Do not use the induction hob while **PYROLITIC** cleaning is in process.

**Warning:** to allow the circulation of as much fresh air as necessary, there must be at least **40 mm** between the induction hob module and any appliance installed under it (Fig.10B). In any event, adequate aeration must be provided. To allow fresh air circulation there must be openings in the kitchen furniture (Fig.9A-10A) of the sizes indicated in Fig.9B-10B.

**Electrical connections (Fig.2B - Fig.3B):**
Before making the electrical connections, check that:
- the ground cable is 2 cm longer than the other cables;
- the system ratings meet the ratings indicated on the identification plate fixed on the lower part of the worktop;
- the system is fitted with efficient earthing compliant to the laws and regulations in force. Earthing is obligatory by law.

If the appliance is not fitted with a cable, use type:
"**H05V2V2-F**" for a power level of up to 6400 Watts. The cross-section of the cable should be at least 2.5 $mm^2$, or 4 $mm^2$ for greater power levels. The cable should never reach a temperature which is 50°C above the temperature of the room in which it is installed. The appliance is designed for permanent connection to the electricity supply and should therefore be fitted with an omnipolar switch which has a minimum opening of 3 mm between contacts. The switch should be suitable for the charge indicated on the appliance data plate and must conform to all current legislation (the yellow/green earth wire must not be interrupted by the switch).
The omnipolar switch must be easy to reach once the installation process has been completed.

## USE AND MAINTENANCE

**• Use (Fig.2):**
**A** = **ON/OFF** key
**B** = **Cooking zone** display
**C** = **Cooking zone selection** key
**D** = "**-**" key / **Timer** "**-**" key
**E** = "**+**" key / **Timer** "**+**" key
**F** = **Timer Display**
**I** = **Decimal point** indicator

**• Use (Fig.3):**
**A** = **ON/OFF** key
**B** = **Cooking zone** display
**B1** = **Cooking zone R2** display - **Timer display**
**B2** = **Cooking zone R3** display - **Timer display**
**C** = **Cooking zone selection** key
**D** = "**-**" key / **Timer** "**-**" key
**E** = "**+**" key / **Timer** "**+**" key
**I** = **Decimal point** indicator

**• Use (Fig.4):**
**A** = **ON/OFF** key
**M1** = **Cooking zone R1** display
**M2** = **Cooking zone R2** display - **Timer display**
**M3** = **Cooking zone R3** display
**N** = **Timer Display**
**C** = **Cooking zone selection** key
**D** = "**-**" key / **Timer** "**-**" key
**E** = "**+**" key / **Timer** "**+**" key
**I** = **Decimal point** indicator

- To activate the hob, press the "**ON/OFF**" key. Some zeros with flashing decimal points will appear for about 20 seconds on all the displays.
If no operation is carried out within this time, the hob will turn off.
- A **cooking zone may be switched on** by selecting one of the "**C**" keys.
- The display will view the corresponding numbers; the grading of the concerned zone will be intense while the others will be weaker.
- Use "**+**" or "**-**" buttons to regulate the power level.
- By selecting the "**-**" key the power level goes directly to **9**.
- If after about 10 seconds no operation is carried out, display shade goes back to the initial one. The hob will continue its normal cooking.
- If the power level is set at zero, the cooking zone will shut off.
- To **turn off the cooking zone**, select the corresponding "**C**" key and switch the cooking level to **0**.
- The display will view the corresponding numbers; the grading of the concerned zone will be intense while the others will be weaker.
- All operations will be combined with a "BEEP" acoustic signal.
- When a cooking zone "**C**" is brought to the **OFF** position and the glass top temperature is greater than approximately 50°, the display of the interested zone will signal a fixed "**H**".

**Warning:**
To prevent damage being inflicted on the electronic circuits, the hob is fitted with an overheating safety system.In situations where the appliance is used at high power levels for a prolonged period of time, the hob may switchoff one or more of the activated zones temporarily, until the temperatures return to the set levels.On the display corresponding to the cooking zone which has been temporarily switched off, the power level will be shown in alternation with a **E/2**.This will stop flashing once the cooking zone has beenreactivated.

**• Key function:**
To keep children or persons needing supervision from using the hob surface, all of the functions can be blocked in the following way:

1- Switch to hob on (if it is off) by selecting the "**ON/OFF**" key. The cooking zones must be off.
2- Press the "**-**" key and the R2 (Fig.2), R4 (Fig.3) or R3 (Fig.4) key simultaneously according to the model you own.
3- Press only the cooking zone R2 (Fig.2), R4 (Fig.3) or R3 (Fig.4) key once again according to the model you own.

The "**L**" letter indicating that the function is active will appear on the display.
Should one or more zones still be hot, the letter "**H**" and "**L**" will alternate on the relative displays.

- To **deactivate the key function**, switch the hob off (if it is on) by selecting the "**ON/OFF**" key.
- Once it is off, switch the hob back on.
- Press the "**-**" key and the R2 (Fig.2), R4 (Fig.3) or R3 (Fig.4) key simultaneously according to the model you own.
- Press the "**-**" key a second time.
- Zeros will appear on all the displays for a few seconds.

- If the cooker top is switched off with the KEY function active, when subsequently activated the top will be in the same situation, meaning with the KEY function active.
- If the hob is switched on and the **Lock** function is enabled, button **ON/OFF** will still work.

**• Magnetic sensor**:
- The hob is equipped with a pan sensor; when the pan is

removed or badly positioned, the U symbol will appear.
If, on the other hand, the surface of the glass is still hot, the H symbol will appear alternating with the U.

**• O.S.D. (Overflow Safety Device):**
The hob is equipped with a safety system which moves all hotplates to the OFF position and activates the safety lock when liquids or items are detected on the control panel.
These symbols will flash on the display: Er 03.
They can be deactivated by removing the item or the liquid. The hob will switch off automatically.

**• Timer:**
**Note:** the **Timer** can be activated on all the cooking zones simultaneously.
This function allows to establish the time (from 1 to 99 minutes) or automatic switch-off of the **cooking zone** selected.
**Activation:**
1- Select the cooking zone "**C**".
2- Set the **cooking level.**
3- Press the "**+**" and "**-**" keys simultaneously. The decimal point "**•**" will start to flash. The time on the timer will appear on the relative displays.
4- Adjust the time within about 10 seconds by using the "**+**" and "**-**" keys. By pressing the "**-**" key directly the time will be set at 30 minutes.

**3/4 burner version:**
-If the decimal point "**•**" appears on the displays, it means that timer is active.
-During cooking the time set previously with the timer is not displayed.
-In order to view the time remaining on the Timer of a cooking zone, select that cooking zone and then press the "**+**" and "**-**" keys simultaneously. On the "**B1**" and "**B2**" displays (4 burner version) and on the "**M2**" and "**N**" displays (3 burner version) the remaining time will appear.
-When time is up an acoustic signal beeps and the timer displays flash. Any key can be selected to stop the acoustic signal. If you leave the acoustic signal it will deactivate after about 2 minutes.

**2 burner version:**
-If the decimal point "**•**" appears on the displays, it means that timer is active.
-When the decimal point flashes it indicates the zone with the least time on the timer and therefore the first zone will switch off. The timer display will show the remaining time of the next zone which will switch off.
-In order to view the time remaining on the Timer of a cooking zone, select that cooking zone and then press the "**+**" and "**-**" keys simultaneously. Afterwards the remaining time will appear on the timer "**F**" display.
-When time is up an acoustic signal beeps and the timer displays flash. Any key can be selected to stop the acoustic signal. If you leave the acoustic signal it will deactivate after about 2 minutes.

To **deactivate the timer function before the set time**, select the cooking zone and then press the "**+**" and "**-**" keys simultaneously. By selecting the "**-**" key a second time the time goes to **0**. After that the cooking zone will continue its standard function.

**• Minute Minder (Countdown):**
This function can be used both with cooking zones activated/ deactivated and with the timer inserted.
-The **Minute Minder** allows to set an established countdown that goes from 1 to 99 minutes.
On expiry of the time, the hob emits an acoustic signal without changing the active functions.
**Activation:**
1- The function is activated with the hob on.
2- Press the "**+**" and "**-**" keys simultaneously.
3- Adjust the time within about 10 seconds by using the "**+**" and "**-**" keys. By pressing the "**-**" key directly the time will be set at 30 minutes.

**3/4 burner version:**
-If no zone is activated or if the hob is deactivated by selecting the **ON/OFF** key, the decimal point on the R2 and R3 displays begins to flash.
-If the hob is turned on with the **Minute Minder** function active, zeros will appear on all the displays. By pressing the "**+**" and "**-**" keys simultaneously, the remaining time will appear.
-In order to view the remaining time of the **Minute Minder** press the "**+**" and "**-**" keys simultaneously. On the "**B1**" and "**B2**" displays (4 burner version) and on the "**M2**" and "**N**" displays (3 burner version) the remaining time will appear.
-When time is up an acoustic signal beeps and the timer displays flash. Any key can be selected to stop the acoustic signal. If you leave the acoustic signal it will deactivate after about 2 minutes.

**2 burner version:**
-If the "**F**" displays of the timer or the hob are deactivated, by selecting the **ON/OFF** key the remaining time of the Minute Minder will appear
-If the **Minute Minder** and the **Timer** are active, the "**F**" display will signal the time left. If it is the **Timer** function, the decimal point of the concerned zone will flash.
-When time is up an acoustic signal beeps and the timer displays flash. Any key can be selected to stop the acoustic signal. If you leave the acoustic signal it will deactivate after about 2 minutes.

To **deactivate the Minute Minder function before the set time**, press the "**+**" and "**-**" keys simultaneously. By selecting the "**-**" key a second time the time goes to zero. After that the cooking zone will continue its standard function.
It is possible to use the **Minute Minder** and the **Timer** simultaneously.

**• Booster (Fig.2-3-4):**
Depending on the appliance model, it may be fitted with a **Booster** system which can be used to speed up cooking times through the application of a power level which is greater than the nominal value, within a defined period of time.
The cooking zones supplied with this function are indicated in Fig.2-3-4 by the letter (**Z**).
1- To activate it, switch on the concerned cooking zone bringing the power level to **9**.
2- By selecting the "**+**" key on the display the letter "**P**" will appear.
-The **Booster** can be activated simultaneously on all the enabled zones.
-The **Booster** function will be active for about 5 minutes, after which cooking will continue at level **9**.
-In order to stop this function, select the concerned cooking zone and the "**-**" key until you reach the desired level.
-All operations will be combined with a "BEEP" acoustic signal.
-The **Booster** might not turn on if the cooking zone (indicated by the letter (**Z**)) was activated previously with high

temperature levels.

• **Integrated power control (Fig.5):**
Each phase (this is divided into two zones in a vertical line: **F1** e **F2**) is capable of using a maximum power of 3,700W.
If this is exceeded for example by activating the Booster, the software automatically lowers power of the previously selected zone until it reaches the allowed power level.
The display of the zone with limited power will begin to flash for about 3 seconds. During this time it is possible to modify the power level.

• **Maintenance (Fig.8):**
Remove any residues of food and drops of grease from the cooking surface using the special scraper supplied on request.
Clean the heated area as thoroughly as possible using SIDOL, STAHLFIX or similar products and a cloth/paper, then rinse with water and dry with a clean cloth.
Using the special scraper (optional) immediately remove any fragments of aluminium and plastic material that have unintentionally melted on the heated cooking area or residues of sugar or food with a high sugar content. In this way, any damage to the cooktop surface is prevented.
Under no circumstances use abrasive sponges or irritating chemical detergents such as oven sprays or stain removers.

**THE MANUFACTURER DECLINES ALL RESPONSIBILITY FOR EVENTUAL DAMAGES CAUSED BY BREACHING THE ABOVE WARNINGS.**

• **Error codes:**

| Error code: | Description: | Possible causes: | Error recovery: |
|---|---|---|---|
| **C** | The cooking zone can be configured if a static "C" is shown. | It's not an error, the user is in the service menu. | A suitably pan must be placed on the relevant cooking zone. |
| **C/-** | The cooking zone will be configured if a blinking "C" is shown. After a successful configuration the relevant display shows "-".<br>When the "-" is not displayed please check the possible causes of the E/5. | The user is in the service menu, it's not an error. | Wait for the sysmbol "-" or abort the configuration activities by pressing the selectkey and the "C" does not blink anymore. |
| **E** | A blinking "E" on each cooking zone indicates, that all configs will be deleted. | The user is in the service menu, it's not an error. | Manual configuration. |
| **E/2** | Temperature limits are excessed. | Electronik temperature to high. | System must cool down. |
| **E/3** | Unsuitable pot. | Pot creates on the modul an improper operating point which can destroy devices, e.g IGBT'. | 1. The error is automaticly cancelled after 8s and the cooking zone can be used again. In case of further upcoming errors the pot have to be changed. |
| **E/4** | Unconfigured induction modul. | Induction modul is not configured. | 1. Delete the hob configuration and activate the manual configuration.<br>2. Start the UI service menu to configure the induction modul. |
| **E/5** | No communication between UI and induction modul. | No power supply of induction modul. | Contact the technical Service. |
| **E/6** | Main power disturbance. | 1. Failure in main power frequency detection.<br>2. Over voltage. | Contact the technical Service. |
| **E/8** | Fan failure. | Fan or control electronic is defect. | Contact the technical Service. |
| **E/9** | Defect T sensor on inductor. | Sensor signal out of valid range; sensor or electronic is defect. | Contact the technical Service. |
| **E/A** | Hardware defect of induction modul. | Defect hardware device detected by the self check of the modul. | Contact the technical Service. |
| **E/C** | Configuration failure. | 2 cooking zones are dedicated to the same element of the UI. | 1. Erase the actual configuration manual configuration with service menu. |
| **E/H** | Fixed sensor value. | - | System must cool down. |

## ALGEMENE INFORMATIE

Lees de inhoud van dit boekje aandachtig door, want het verstrekt belangrijke aanwijzingen over de veilige installatie, gebruik en onderhoud. Bewaar het boekje om het later nog eens te kunnen raadplegen. Alle installatiewerkzaamheden (elektrische aansluitingen) dienen te worden verricht door gespecialiseerd personeel, in overeenstemming met de geldende voorschriften.

**1.1 Werkingsprincipe van de inductie:**
Het kooksysteem met inductie is gebaseerd op het fenomeen uit de fysica van de magnetische inductie. Het fundamentele kenmerk van dit systeem is de rechtstreekse overdracht van de verhittingsenergie van de generator naar de pan, zonder tussenstructuren (hetgeen afwijkt van de traditionele kookplaten, zie Fig.1).

**1.2 Voordelen:**
Vergeleken met de elektrische kookplaten is uw inductieplaat:
**-Veiliger:** lage temperatuur op het oppervlak van het glas.
**-Sneller:** korte opwarmtijden van het voedsel.
**-Preciezer:** de plaat reageert onmiddellijk op uw opdrachten.
**-Doeltreffender:** 90% van de geabsorbeerde energie wordt omgezet in hitte.
Bovendien wordt, zodra de pan van de kookplaat wordt verwijderd, de warmteverspreiding onmiddellijk onderbroken, zodat er geen onnodige warmte wordt verkwist.
Het systeem herkent ook automatisch de diverse diameters van de verschillende pannen, en selecteert voor iedere pan een juist vermogensniveau.
Hierdoor kunt u pannen van verschillende afmetingen gebruiken, mits hun diameter niet groter dan 10% of niet kleiner dan 40% is t.o.v. de tekening op de kookplaat (Fig.4B).
**Opgelet:** als u een pan gebruikt met een diameter van 40% kleiner dan de tekening op de plaat, zou deze misschien niet aan kunnen gaan.

**1.3 Te gebruiken pannen (Fig.4A):**
Bij het koken met inductie wordt gebruik gemaakt van magnetisme om hitte te genereren. De pannen moeten dus ijzer bevatten. U kunt met een gewoon magneetje controleren of uw pan magnetisch is.

**Belangrijk:**
Om permanente beschadiging van het oppervlak van de kookplaat te voorkomen, dient u de volgende voorwerpen niet te gebruiken:
- Recipiënten met niet volledige platte bodem.
- Metalen recipiënent met geëmailleerde bodem.
- Geen recipiënten gebruiken met ruwe bodem, om krassen in het oppervlak van de plaat te vermijden.

## WAARSCHUWINGEN MET BETREKKING TOT DE VEILIGHEID

Dit apparaat is niet geschikt om gebruikt te worden door kinderen of personen die toezicht nodig hebben. Let op dat kinderen niet met het toestel spelen. Voor dragers van apparatuur voor de hartstimulatie en actieve apparaten is het van belang te controleren, voordat u de inductieplaat gebruikt, of dergelijke apparatuur compatibel is met het toestel.

**Voordat u het product op het elektrische net aansluit:**
-Controleer het typeplaatje (aan de onderkant van het apparaat) om u ervan te verzekeren dat de spanning en het vermogen overeenkomen met die van het elektrische net en dat het stopcontact geschikt is. In geval van twijfel dient u een erkende elektricien in te schakelen.

**Belangrijk:**
-Metalen voorwerpen zoals messen, vorken, lepels of deksels mogen niet op het oppervlak van de NL kookplaat gelegd worden omdat ze heet kunnen worden.
-Na het gebruik dient u de kookplaat uit te schakelen met de betreffende bediening en niet vertrouwen op het meetsysteem voor de aanwezigheid van pannen.
-Voorkom het morsen van vloeistof en zorg bij het koken of opwarmen van vloeistoffen voor een gereduceerde warmtetoevoer.
-Laat de verwarmingselementen niet ingeschakeld met lege pannen, of zonder pannen.
-Bent u eenmaal klaar met koken dan schakelt u de betreffende weerstand uit met het hierna aangeduide bedieningselement.
-Gebruik voor het koken nooit aluminiumfolie, of plaats nooit met aluminium omwikkelde producten rechtstreeks op de kookplaat. Het aluminium zal smelten en uw toestel op onherroepelijke wijze beschadigen.
-Nooit een doos of een blik dat voedingsmiddelen bevat opwarmen zonder het eerst te openen: het zou kunnen ontploffen! Deze waarschuwing geldt voor alle andere soorten kookplaten.

**Let op:** er mag geen stoomreiniger gebruikt worden.
**Let op:** vertoont het oppervlak barsten, schakelt u het apparaat dan uit om elektrische schokken te voorkomen.
**Let op:** het apparaat mag niet in werking worden gesteld met behulp van een externe timer of afzonderlijke afstandsbediening.

Dit apparaat is voorzien van het keurmerk Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE), zoals vastgesteld door de Europese Norm 2002/96/EC. Door te zorgen dat de afvalverwijdering van dit product correct wordt uitgevoerd, werkt de gebruiker mee aan het voorkomen van potentiële negatieve consequenties voor omgeving en gezondheid.

Het symbool op het product of op het bijgeleverde documentatiemateriaal geeft aan dat het niet moet worden behandeld als normaal huisvuil, maar dat het moet worden ingeleverd bij een speciaal verzamelpunt voor het recyclen van elektrische en elektronische apparatuur. De afvalverwijdering moet plaatsvinden in het respect van de gemeentelijke normen. Voor meer informatie over het onderhoud en het recyclen van dit product kunt u contact opnemen met uw gemeente, de locale reinigingsdienst, of de winkel waar u het product heeft aangeschaft.

## INSTRUCTIES VOOR DE INSTALLATIE

Deze instructies zijn gericht aan een gespecialiseerd

installateur en dienen als richtlijn bij de installatie, de regeling en het onderhoud in overeenstemming met de geldende wetsvoorschriften en normen.

**Positionering (Afb.6):**
Dit huishoudapparaat is ontworpen om ingepast te worden in een werkblad, zoals geïllustreerd in de specifieke afbeelding. De bijgeleverde siliconenkit aanbrengen langs de volledige omtrek van de kookplaat en ze in de hiertoe voorziene ruimte plaatsen (afmetingen van de uitsnijding Afb.6B).
Het huishoudapparaat op het werkblad blokkeren door middel van de 4 steunpunten, die op de gepaste wijze moeten worden gedraaid volgens de dikte van het werkblad (Afb.6A).
Indien het onderste deel van het apparaat, na de installatie toegankelijk blijkt, is het nodig een scheidingswand **G** (Afb.9A) te installeren,waarbij men zich aan de aangegeven afstanden houdt (Afb.9B).
Indien het apparaat geïnstalleerd is boven een oven is de scheidingswand niet nodig (Afb.10A-10B).

**Belangrijk:** indien een oven onder de inductieplaat geplaatst wordt , moet hij bij voorkeur voorzien zijn van een koelingsventilator.
De inductieplaat niet gebruiken wanneer de **PYRO- reiniging** in werking is.

**Opgelet:** om zoveel mogelijk frisse lucht te kunnen laten circuleren, moet er minimum een afstand van **40 mm** zijn tussen het onderdeel en om het even welk onder de inductieplaat geïnstalleerde apparaat (Afb.10B). In elk geval moet men zorgen voor een goede ventilatie. Om de omloop van frisse lucht toe te staan, moeten er openingen zijn in het keukenmeubel (Afb.9A-10A), men moet zich hierbij houden aan de hoogten zoals aangeduid in (Afb.9B-10B).

**Elektrische aansluitingen (Afb.2B - Afb.3B):**
Vergewis u ervan, voordat de elektrische aansluitingen tot stand worden gebracht of:
-de elektrische aardkabel minstens 2 cm langer is dan de overige kabels;
-de installatie zodanig eigenschappen heeft dat wordt voldaan aan de gegevens die vermeld staan op de typeplaat op de onderkant van het werkblad;
-de installatie naar behoren geaard is, in overeenstemming met de geldende normen en wetsvoorschriften.
Aarding van het apparaat is bij de wet verplicht.
In het geval het apparaat niet beschikt over een elektrische kabel kunt u er een gebruiken van het type:
"**H05V2V2-F**" voor een vermogen tot aan 6400 Watt. De doorsnede van de kabel moet minstens 2,5 $mm^2$ zijn. Voor een groter vermogen moet de doorsnede 4 $mm^2$ zijn. De kabel mag in geen enkel punt een temperatuur bereiken die 50°C boven de kamertemperatuur is. Het apparaat moet vast op het elektrische net worden aangesloten. Om deze reden is het noodzakelijk een meerpolige schakelaar aan te brengen met een minimale opening van 3 mm tussen de contacten, aangepast aan de lading aangegeven op het typeplaatje en in overeenkomst met de geldende normen (de groengele aardgeleider mag niet door de commutator worden onderbroken). Na het installeren van de apparatuur moet de meerpolige schakelaar makkelijk te bereiken zijn.

## GEBRUIK EN ONDERHOUD

**• Gebruik (Fig.2):**
**A** = Toets **ON/OFF**
**B** = Display **kookzone**
**C** = Selectietoets **kookzone**
**D** = Toets "**-**" / Toets "**-**" **Timer**
**E** = Toets "**+**" / Toets "**+**" **Timer**
**F** = **Display Timer**
**I** = Indicator **decimaal punt**

**• Gebruik (Fig.3):**
**A** = Toets **ON/OFF**
**B** = Display **kookzone**
**B1**= Display **kookzone R2** - **Display Timer**
**B2**= Display **kookzone R3** - **Display Timer**
**C** = Selectietoets **kookzone**
**D** = Toets "**-**" / Toets "**-**" **Timer**
**E** = Toets "**+**" / Toets "**+**" **Timer**
**I** = Indicator **decimaal punt**

**• Gebruik (Fig.4):**
**A** = Toets **ON/OFF**
**M1**= Display **kookzone R1**
**M2**= Display **kookzone R2** - **Display Timer**
**M3**= Display **kookzone R3**
**N** = **Display Timer**
**C** = Selectietoets **kookzone**
**D** = Toets "**-**" / Toets "**-**" **Timer**
**E** = Toets "**+**" / Toets "**+**" **Timer**
**I** = Indicator **decimaal punt**

-Druk op de toets "**ON/OFF**" om de kookplaat in werking te zetten, op alle displays verschijnen gedurende een 20-tal seconden knipperende nullen met decimale punten.
Als er in deze tijdsspanne geen handeling wordt uitgevoerd, gaat de kookplaat uit.
-Men kan **een kookzone inschakelen** door één van de toetsen "**C**" te selecteren.
-Het display geeft de overeenkomstige nummers weer; die van de betreffende kookzone met intense gradatie, terwijl de andere zachter worden weergegeven.
-Om het gewenste vermogenniveau te regelen, selecteer de toetsen "**+**" of "**-**".
-Door de toets "**-**" te selecteren, gaat het vermogenniveau direct naar **9**.
-Indien na ongeveer 10 seconden geen enkele handeling wordt uitgevoerd, wordt de weergave weer normaal. De inductieplaat vervolgt de normale kookcyclus.
-Indien het vermogenniveau op nul is ingesteld, gaat de kookzone uit.
-Om **een kookzone uit te schakelen** moet men de betreffende toets "**C**" selecteren, en het kookniveau op 0 brengen.
-Het display geeft de overeenkomstige nummers weer; die van de betreffende kookzone met intense gradatie, terwijl de andere zachter worden weergegeven.
-Alle handelingen zullen vergezeld worden door "BIEP" geluidsignaal.
-Wanneer een kookzone "**C**" in **OFF** stand wordt gezet en de temperatuur van het glasoppervlak hoger ligt dan ong. 65°, zal op de display van de betrokken zone een vaste "**H**" worden weergegeven.

**Opgelet:**
Teneinde schade aan de elektronische circuits te vermijden, is het kookvlak voorzien van een veiligheidssysteem tegen oververhitting. In het geval u langere tijd gebruik maakt van hoge vermogensniveaus zou het kookvlak een of meerdere kookgedeeltes uit kunnen schakelen totdat de temperaturen tot de ingestelde niveaus zijn gezakt. Op het display van de

tijdelijk uitgeschakelde kookzone verschijnt afwisselend het vermogensniveau en de tekst **E/2**. Deze zal ophouden te knipperen wanneer de kookzone weer wordt geactiveerd.

**• Sleutelfunctie:**
Om te voorkomen dat kinderen of personen die toezicht nodig hebben het oppervlak van de kookplaat gebruiken, kan men alle functies op de volgende manier blokkeren:

1- Zet de kookplaat aan (als die uit staat) door de toets "**ON/OFF**" te selecteren. De kookzones moeten uit zijn.

2- Druk tegelijk op de toets "**-**" en op de toets van de zone R2 (Fig.2) of R4 (Fig.3) of R3 (Fig.4) naargelang het model.

3- Druk een tweede maal enkel op de toets van de kookzone R2 (Fig.2) of R4 (Fig.3) of R3 (Fig.4) naargelang het model.

Op de display zal de letter "**L**" niet meer gesignaleerd worden, wat betekent dat de functie werd uitgeschakeld.
Wanneer één of meerdere zones nog warm zijn, wisselen op de betreffende displays de letter "**H**" en "**L**" elkaar af.

- Om **de sleutelfunctie te deactiveren** moet men de kookplaat uitzetten (als die aan staat) door de toets "**ON/OFF**" te selecteren.
- Eenmaal de kookplaat uit staat, moet men die opnieuw aanzetten.
- Druk tegelijk op de toets "**-**" en op de toets van de zone R2 (Fig.2) of R4 (Fig.3) of R3 (Fig.4) naargelang het model.
- Druk een tweede maal enkel op de toets "**-**".
- Op alle displays verschijnen nullen gedurende enkele seconden.

-Indien de kookplaten met geactiveerde SLEUTEL functie worden uitgeschakeld, zal bij een daaropvolgende inschakeling van de kookplaten de SLEUTEL functie actief zijn; de situatie wordt dus behouden.
-Als de kookplaat aan is en de **sleutelfunctie** actief, zal de toets **ON/OFF** blijven werken.

**• Magnetische detector:**
-Het kookvlak beschikt over een pannendetector. Als de pan wordt verwijderd of als de pan niet geschikt is voor het kookvlak, verschijnt het symbool U.
Als het glazen oppervlak nog warm is verschijnt het symbool H afwisselend met het symbool U.

**• O.S.D. (Overflow Safety Device):**
Het kookvlak beschikt over een veiligheidsmechanisme dat alle platen op stand OFF zet en de safety lock inschakelt wanneer er vloeistoffen of voorwerpen worden waargenomen in het bedieningsgedeelte.
Op het display zullen de volgende symbolen beginnen te knipperen Er 03, die zullen worden uitgeschakeld wanneer het voorwerp of de vloeistof worden verwijderd. Het kookvlak gaat automatisch uit.

**• Timer:**
**Opmerking:** men kan de Timer tegelijkertijd op alle kookzones activeren.
Deze functie laat toe om de tijd te bepalen (van 1 tot 99 minuten) voor het automatisch uitzetten van de geselecteerde **kookzone**.
**Activering:**

1- Selecteer de kookzone "**C**".

2- Stel het **kookniveau** in.

3- Druk tegelijk op de toetsen "**+**" en "**-**". Het decimale punt "**•**" begint te knipperen. De tijd van de Timer verschijnt op de betreffende displays.

4- Regel binnen ongeveer 10 seconden de tijd via de toetsen "**+**" en "**-**". Door rechtstreeks op de toets "**-**" te drukken, wordt de tijd ingesteld op 30 minuten.

**Versie 3/4 vuren:**

- Als we het decimale punt "**•**" op de displays weergeven, is de Timer actief.
- Tijdens de bereiding wordt de tijd die voordien met de Timer is ingesteld niet weergegeven.
- Om de resterende tijd van de Timer van een kookzone weer te geven, moet men de betreffende kookzone selecteren en tegelijk op de toetsen "**+**" e n "**-**" drukken. Op de displays "**B1**" en "**B2**" (versie 4 vuren) en op de displays "**M2**" en "**N**" (versie 3 vuren) verschijnt nu de resterende tijd.
- Het einde van de tijd wordt aangegeven door een akoestisch "BIEP"-signaal en het knipperen van de displays van de Timer. Selecteer een willekeurige toets om het akoestische signaal te onderbreken. Als men echter het akoestische signaal in werking laat, wordt die na circa 2 minuten gedeactiveerd.

**Versie 2 vuren:**

- Als we het decimale punt "**•**" op de displays weergeven, is de Timer actief.
- Wanneer het decimale punt knippert, betekent dit dat de tijd van de Timer in deze zone het laagst is, dus zal deze zone het eerst uitgaan. Het display van de Timer geeft de resterende tijd weer van de volgende zone die zal uitgaan.
- Om de resterende tijd van de Timer van een kookzone weer te geven: selecteer de betreffende zone, druk tegelijk op de toetsen "**+**" en "**-**", waarna op het display van de Timer "**F**" de resterende tijd verschijnt.
- Het einde van de tijd wordt aangegeven door een akoestisch "BIEP"-signaal en het knipperen van de displays van de Timer. Selecteer een willekeurige toets om het akoestische signaal te onderbreken. Als men echter het akoestische signaal in werking laat, wordt die na circa 2 minuten gedeactiveerd.

Om **de Timerfunctie te deactiveren vóór de ingestelde tijd** moet men de betreffende kookzone selecteren, en tegelijk op de toetsen "**+**" en "**-**" drukken. Door een tweede keer de toets "**-**" te selecteren, brengen we de tijd op **0**. Daarna gaat de kookzone verder met de normale werking.

**• Minute Minder (Countdown):**
Deze functie kan worden gebruikt zowel met de kookzones geactiveerd/gedeactiveerd als met de Timer ingeschakeld.
-De **Minute Minder** laat toe om een welbepaald aftellen in te stellen, gaande van 1 tot 99 minuten.
Bij het verstrijken van de tijd zendt de kookplaat een akoestisch signaal uit, zonder de actieve functies te wijzigen.
**Activering:**

1- De functie wordt geactiveerd als de kookplaat aan is.

2- Druk tegelijk op de toetsen "**+**" en "**-**".

3- Regel binnen ongeveer 10 seconden de tijd via de toetsen "**+**" en "**-**". Door rechtstreeks op de toets "**-**" te drukken, wordt de tijd ingesteld op 30 minuten.

**Versie 3/4 vuren:**

- Als geen enkele zone actief is of als de kookplaat wordt gedeactiveerd met de toets **ON/OFF**, begint het decimale punt van de displays **R2** en **R3** te knipperen.
- Als de kookplaat wordt aangezet met de functie Minute Minder actief, verschijnen er nullen op alle displays. Door tegelijk de toetsen "**+**" en "**-**" te selecteren, verschijnt de resterende tijd.
- Om de resterende tijd van de **Minute Minder** weer te

geven, drukt men tegelijk op de toetsen "**+**" en "**-**". Op de displays "**B1**" en "**B2**" (versie 4 vuren) en op de displays "**M2**" en "**N**" (versie 3 vuren) verschijnt nu de resterende tijd.

- Het einde van de tijd wordt aangegeven door een akoestisch "BIEP"-signaal en het knipperen van de displays van de Timer. Selecteer een willekeurige toets om het akoestische signaal te onderbreken. Als men echter het akoestische signaal in werking laat, wordt die na circa 2 minuten gedeactiveerd.

**Versie 2 vuren:**

- Als de displays "**F**" van de Timer of als de kookplaat worden gedeactiveerd met de toets **ON/OFF**, krijgen we de resterende tijd van de Minute Minder.
- Wanneer de Minute Minder en de Timer actief zijn, signaleert het display "**F**" de tijd tot de vervaltijd. Als het om de functie Timergaat, zal het decimale punt van de betreffende zone knipperen.
- Het einde van de tijd wordt aangegeven door een akoestisch "BIEP"-signaal en het knipperen van de displays van de Timer. Selecteer een willekeurige toets om het akoestische signaal te onderbreken. Als men echter het akoestische signaal in werking laat, wordt die na circa 2 minuten gedeactiveerd.

Om **de functie Minute Minder vóór de ingestelde tijd** te deactiveren drukt men tegelijk op de toetsen "**+**" en "**-**". Door een tweede keer de toets "**-**" te selecteren, brengen we de tijd op nul. Daarna gaat de kookzone verder met de normale werking. Het is mogelijk om de **Minute Minder** en de **Timer** tegelijk te gebruiken.

**• Booster (Fig.2-3-4):**

Med utgangspunkt i modellen du har, er apparatet utstyrt med et system **Booster** som gjør det mulig å fremskynde koketiden, ved å bruke høyere effekt enn den nominelle innenfor en bestemt tidsramme.

De kookzones voorzien van deze functie zijn aangeduid in de Fig.2-3-4 met de letter (**Z**).

1- Om te activeren, moet men de betreffende kookzone inschakelen door het vermogenniveau op **9** te zetten.

2- Door de toets "**+**" te selecteren, verschijnt op het display de letter "**P**".

- De functie **Booster** kan tegelijk op alle ingeschakelde zones worden geactiveerd.
- De functie **Booster** zal ongeveer 5 minuten actief zijn, op het einde zal de bereiding verdergaan op niveau **9**.
- Om deze functie te onderbreken, selecteert men de betreffende kookzone en de toets "**-**" tot men het gewenste niveau bereikt.
- Alle handelingen zullen vergezeld worden door "BIEP" geluidsignaal.
- Het zou kunnen dat de **Booster** niet aangaat wanneer de kookzone (aangeduid met de letter (**Z**)) voordien geactiveerd werd op hoge temperatuurniveaus.

**• Geïntegreerd beheer van het vermogen (Fig.5):**

Iedere fase (deze is verticaal onderverdeeld in twee zones: **F1** en **F2**) kan een maximumvermogen van 3700W gebruiken.

Als dit overschreden wordt, bijvoorbeeld door het activeren van de Booster, verlaagt de software automatisch het vermogen van de zone die voordien geselecteerd was om ze op het toegelaten vermogen te blijven.

Het display van de zone met beperkt vermogen begint gedurende 3 seconden te knipperen. Tijdens dit tijdsinterval is het mogelijk om het vermogenniveau te wijzigen.

**• Onderhoud (Fig.8):**

Verwijder eventuele voedselresten en vetspatten van de kookvlakken met de speciale schraper die op bestelling geleverd wordt.

Maak het verwarmde gebied zo goed mogelijk schoon met behulp van SIDOL, STAHLFIX of soortgelijke producten en een doek of papier, spoel vervolgens na met water en maak de plaat droog met een schone doek.

Verwijder fragmenten aluminiumfolie, gesmolten plastic, suiker of voedselresten met een hoog suikergehalte onmiddellijk van het verwarmde gebied met behulp van de speciale schraper (optie). Zodoende wordt elke mogelijk schade aan het oppervlak van de plaat voorkomen.

Gebruik in geen geval schuursponsjes of agressieve chemische reinigingsmiddelen zoals ovensprays of vlekkenmiddelen.

**DE FABRIKANT IS NIET AANSPRAKELIJK VOOR SCHADE DIE VOORTVLOEIT UIT HET NIET IN ACHT NEMEN VAN DE BOVENSTAANDE VOORSCHRIFTEN.**

• **Foutcodes:**

| Foutcode: | Beschrijving: | Mogelijke oorzaken: | Foutherstel: |
|---|---|---|---|
| **C** | De kookzone kan geconfigureerd worden als de status "C" wordt getoond. | Dit is geen fout, de gebruiker is in het servicemenu. | A Gepaste pan moet geplaatst worden op de betreffende kookzone. |
| **C/-** | De kookzone zal geconfigureerd worden als een knipperende "C" wordt getoond. Als de configuratie is geslaagd, toont het betreffende display "-". Wanneer "-" niet verschijnt op het display moet u de mogelijke oorzaken van de E/5 controleren. | De gebruiker is in het serivcemenu, dit is geen fout. | Wacht op het symbool "-" of breek de configuratieactiviteiten af door op de keuzetoets te drukken. "C" knippert niet meer. |
| **E** | Een knipperende "E" op elke kookzone geeft aan dat alle configuraties gewist zullen worden. | De gebruiker is in het serivcemenu, dit is geen fout. | Manuele configuratie. |
| **E/2** | Temperatuurlimieten zijn overschreden. | Elektronicatemperatuur te hoog. | Systeem moet afkoelen. |
| **E/3** | Ongeschikte pan. | Pan veroorzaakt op de module een ongebruikelijk werkpunt die apparatuur kan vernietigen, vb. IGBT'. | 1. De fout is automatisch geannuleerd na 8 sec en de kookzone kan terug worden gebruikt. In geval van verder opduikende fouten moet de pan worden vervangen. |
| **E/4** | Niet geconfigureerde inductiemodule. | Inductiemodule is niet geconfigureerd. | 1. Verwijder de kookplaatconfiguratie en activeer de manuele configuratie.<br>2. Start de UI servicemenu om de inductiemodule te configureren. |
| **E/5** | Geen communicatie tussen UI en inductiemodule. | Geen elektrische voeding voor inductiemodule. | Contacteer de technische dienst. |
| **E/6** | Storing stroomtoevoer. | 1. Fout bij detectie frequentie elektrische stroom.<br>2. Overspanning. | Contacteer de technische dienst. |
| **E/8** | Defect ventilator. | Ventilator of controle-elektronica is defect. | Contacteer de technische dienst. |
| **E/9** | Defect T-sensor op inductie. | Sensor signaal buiten geldig bereik; sensor of elektronica is defect. | Contacteer de technische dienst. |
| **E/A** | Hardware defect inductiemodule. | Defect hardwareapparaat ontdekt bij zelfcontrole van de module. | Contacteer de technische dienst. |
| **E/C** | Configuratiefout. | 2 kookzones zijn toegewezen aan hetzelfde element van de UI. | 1. Verwijder de actuele configuratie manuele configuratie met servicemenu. |
| **E/H** | Vaste sensorwaarde. | - | Systeem moet afkoelen. |

## INDICAÇÕES GERAIS

Leia com atenção o conteúdo deste livro de instruções porque contém indicações importantes que dizem respeito à segurança de instalação, utilização e manutenção. Conserve o livro de instruções para futura consulta. Todas as operações que dizem respeito à instalação (ligações eléctricas) devem ser feitas por pessoal especializado segundo as normas em vigor.

**1.1 Princípio da indução:**
O sistema do fogão por indução baseia-se no fenómeno físico da indução magnética.
A característica fundamental deste sistema é a transferência directa da energia que aquece do gerador para a panela sem meios intermédios (diferentemente das placas tradicionais veja Fig.1).

**1.2 Vantagens:**
Se compararmos com as placas de fogão eléctricas, verifica-se que a vossa placa por indução é:
**-Mais segura:** temperatura baixa na superfície do vidro.
**-Mais rápida:** tempos breves de aquecimento dos alimentos.
**-Mais precisa:** a placa reage imediatamente aos vossos comandos.
**-Mais eficaz:** 90% da energia absorvida é transformada em calor.
Além disto, uma vez que tirada a panela do plano, a transmissão do calor é interrompida imediatamente, evitando inúteis dispersões de calor.
O sistema reconhece automaticamente também o diâmetro diferente de cada panela, adoptando para cada medida o nível de potência adequado.
Isto consente utilizar panelas de várias medias, desde que o diâmetro das mesmas não seja superior ao 10% ou inferior ao 40% respeito à imagem serigrafada no plano de cozedura (Fig.4B).
**Atenção:** caso se utilize uma panela com diâmetro inferior ao 40% respeito à imagem serigrafada no vidro, a zona de cozedura poderá não acender-se.

**1.3 Recipientes para cozinhar (Fig.4A):**
O fogão por indução utiliza o magnetismo para gerar calor. Os recipientes devem, portanto, conter ferro. Podem verificar se o material da panela é magnético com um simples imã.

**Importante:**
Para evitar danos permanentes à superfície da placa não use:
- Recipiente com fundo não perfeitamente plano.
- Recipientes metálicos com fundo esmaltado.
- Não utilizar recipientes com base áspera, para evitar de riscar a superfície do fogão.

## AVISOS DE SEGURANÇA IMPORTANTES

Este aparelho não deve ser usado por crianças ou pessoas que necessitem de supervisão.
Cuidado! As crianças não devem brincar com o aparelho.
Para os portadores de estimuladores cardíacos e implantes activos é importante verificar, antes do uso da placa por indução, se o próprio estimulador é compatível com o aparelho.

**Antes de ligar o modelo à rede eléctrica:**
- Controlar a placa de identificação (situada na parte inferior do aparelho) para verificar que a tensão e a potência sejam correspondentes àquela da rede e que a tomada seja idónea. Em caso de dúvidas, contacte um electricista qualificado.

**Importante:**
- Objectos metálicos como facas, garfos, colheres ou tampas não devem ser colocados sobre a superfície da placa do fogão porque podem ficar quentes.
- Depois do uso, apague a placa do fogão através do seu dispositivo de comando e não confie no detector de panelas.
- Evite que os líquidos extravasem, portanto, para ferver ou aquecer líquidos, reduza o calor.
- Não deixe os elementos de aquecimento acesos com panelas vazias ou sem recipientes em cima.
- Quando terminar de cozinhar apague a relativa resistência através do comando indicado a seguir.
- Para cozinhar nunca utilize folhas de papel de alumínio ou nunca pouse directamente produtos embalados com alumínio. O alumínio fundiria e danificaria irremediavelmente o vosso aparelho.
- Nunca aquecer uma conserva ou uma lata contendo alimentos sem antes os ter aberto: poderá explodir! Esta advertência aplica-se a todos os outros tipos de fogões

**Atenção:** não deve ser utilizado um limpador a vapor.
**Atenção:** se a superfície estiver rachada, apague o aparelho para evitar a eventualidade de choques eléctricos.
**Atenção:** o aparelho não deve ser ativado através do uso de um temporizador externo ou com comando à distância separado.

Este aparelho está marcado em conformidade com a Directiva Europeia 2002/96/EC, Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE). Assegurar-se que este aparelho seja eliminado de maneira certa, o utilizador contribui a prevenir as consequências potenciais negativas para o meio ambiente e a saúde.

O símbolo no aparelho ou na documentação de acompanhamento indica que o mesmo não deve ser tratado como resíduo doméstico, mas deve ser levado a um ponto de colecta idóneo para reciclar equipamento eléctrico e electrónico. Para eliminá-lo obedecer os regulamentos locais sobre a eliminação de resíduos. Para maiores informações sobre o tratamento, a recuperação e a reciclagem deste aparelho, contactar o serviço local encarregado pela colecta de resíduos domésticos ou a loja onde o mesmo foi comprado.

## INSTRUÇÕES PARA INSTALAÇÃO

As instruções que se seguem foram feitas para instaladores especializados e servem de guia para instalação, regulação e manutenção de acordo com as leis e normas em vigor.

**Posicionamento (Fig.6):**
O electrodoméstico é realizado para ser encastrado num plano de trabalho como ilustrado na figura específica. Predispor o material isolante em dotação ao longo do inteiro perímetro do fogão e inseri-lo no furo para o encastro (dimensões do corte Fig.6B).

Blocar o electrodoméstico no plano de trabalho mediante os 4 apoios, rodando-os se necessário segundo a espessura do próprio plano (Fig.6A).
Se a parte inferior do aparelho, depois da instalação, resulta acessível, é necessário montar um painel separador **G** (Fig.9A) respeitando as distâncias indicadas (Fig.9B).
Se o aparelho é instalado em cima de uma forno, o painel não é necessário (Fig.10A-10B).

**Importante:** se um forno está situação debaixo do plano a indução é preferível que seja dotado de ventilador de arrefecimento. Não usar o plano a indução enquanto a limpeza **PIROLITICA** está a funcionar.

**Atenção:** para que possa circular o mais possível o ar fresco, deve haver uma distância mínima de **40 mm** entre o módulo e uma qualquer aparelho instalado debaixo do plano de indução (Fig.10B). De qualquer maneira é necessário consentir uma areação adequada. Para consentir a circulação de ar fresco, devem existir aberturas no móvel da cozinha (Fig.9A-10A), respeitando as cotas indicadas nas (Fig.9B-10B).

**Ligações eléctricas (Fig.2B - Fig.3B):**
Antes de fazer as ligações eléctricas, assegur e-se de que:
- o fio eléctrico de terra deve ser 2 cm mais comprido do que os outros fios;
- as características da instalação eléctrica de sua casa correspondem às indicações da chapa de identificação da placa de fogão aplicada na parte inferior da superfície de trabalho;
- a instalação eléctrica tem ligação à terra, que esta é eficiente e que cumpre o disposto nas normas e regulamentos de lei em vigor.

A ligação à terra é obrigatória por lei.
Se o electrodoméstico não dispor de cabo, utilizar o tipo: "**H05V2V2-F**" para potências de até 6400 Watt, a secção do cabo deve ser de no mínimo 2,5 $mm^2$, enquanto para potências superiores, deve ser de 4 $mm^2$.
Em nenhum ponto a temperatura do cabo deve superar de 50ºC à temperatura ambiente. O aparelho é destinado a estar permanentemente ligado à rede eléctrica, por isto é necessário interpor um interruptor omnipolar, com uma abertura mínima de 3 mm entre os contactos, apropriado à carga indicada na placa e conforme às normas em vigor (o condutor de terra verde/amarelo não deve ser interrompido pelo comutador).
Uma vez terminada a instalação da aparelhagem, o interruptor omnipolar deve ser alcançado facilmente.

## UTILIZAÇÃO E MANUTENÇÃO

**• Uso (Fig.2):**
**A** = Tecla **ON/OFF**
**B** = Ecrã **zona de cozimento**
**C** = Tecla de seleção **zona de cozimento**
**D** = Tecla "**-**" / Tecla "**-**" **Temporizador**
**E** = Tecla "**+**" / Tecla "**+**" **Temporizador**
**F** = **Ecrã Temporizador**
**I** = Indicador **ponto decimal**

**• Uso (Fig.3):**
**A** = Tecla **ON/OFF**
**B** = Ecrã **zona de cozimento**
**B1** = Ecrã **zona de cozimento R2** - **Ecrã Temporizador**
**B2** = Ecrã **zona de cozimento R3** - **Ecrã Temporizador**
**C** = Tecla de seleção **zona de cozimento**
**D** = Tecla "**-**" / Tecla "**-**" **Temporizador**
**E** = Tecla "**+**" / Tecla "**+**" **Temporizador**
**I** = Indicador **ponto decimal**

**• Uso (Fig.4):**
**A** = Tecla **ON/OFF**
**M1** = Ecrã **zona de cozimento R1**
**M2** = Ecrã **zona de cozimento R2** - **Ecrã Temporizador**
**M3** = Ecrã **zona de cozimento R3**
**N** = Ecrã **Temporizador**
**C** = Tecla de seleção **zona de cozimento**
**D** = Tecla "**-**" / Tecla "**-**" **Temporizador**
**E** = Tecla "**+**" / Tecla "**+**" **Temporizador**
**I** = Indicador **ponto decimal**

-Para ativar o plano pressionar a tecla "**ON/OFF**" e em todos os ecrãs aparecem, por cerca 20 segundos, zeros com pontos decimais intermitentes.
Se não for efetuada nenhuma operação durante este tempo, o plano desliga-se.
-É possível **acender uma zona de cozimento** selecionando uma das teclas "**C**".
-O ecrã mostra os números correspondentes; o algarismo da respectiva zona é visualizado com cor intensa e os outros possuem cor ténue.
-Para regular o nível de potência desejado seleccione as teclas "**+**" ou "**-**".
-Selecionando a tecla "**-**" o nível de potência vai diretamente a **9**.
-Se após aproximadamente 10 segundos não for efectuada nenhuma operação, a graduação do display retorna àquela inicial. A placa continuará seu normal cozimento.
-Se o nível de potência estiver seleccionado em zero, a zona de cozimento desliga-se.
-Para **desativar uma zona de cozimento** selecionar a tecla "**C**" e colocar o nível de cozimento em **0**.
-O ecrã mostra os números correspondentes; o algarismo da respectiva zona é visualizado com cor intensa e os outros possuem cor ténue.
-Todas as operações correspondem a um sinal acústico "BIP".
-Quando coloca-se uma zona de cozimento "**C**" em posição **OFF** e a temperatura da superfície do vidro for superior a 65° cerca, sobre o display da zona interessada, aparecerá uma sinalização com um "**H**" fixo.

**Anteção:**
Para evitar danos aos circuitos electrónicos, o plano dispõe de um sistema de segurança contra o superaquecimento. Em situações de utilização prolongada de cozedura com níveis de potência elevados, o plano poderia temporariamente desligar uma ou mais zonas acesas até que as temperaturas voltem aos níveis programados. No visor da zona temporariamente desligada irão alternar-se o nível de potência com uma **E/2**. Irá parar de piscar uma vez reactivada a zona de cozedura.

**• Função chave:**
Para evitar que crianças ou pessoas que necessitem de supervisão utilizem a superfície do plano, é possível bloquear todas as funções através do seguinte procedimento:

1- Acender o plano e selecionar a tecla "**ON/OFF**". As zonas de cozimento devem estar desligadas.
2- Pressionar contemporaneamente a tecla "**-**" e a tecla da zona R2 (Fig.2), R4 (Fig.3) ou R3 (Fig.4), de acordo com o modelo adquirido.
3- Pressionar mais uma vez somente a tecla da zona de cozimento R2 (Fig.2), R4 (Fig.3) ou R3 (Fig.4), de acordo com o modelo adquirido.

Op de display zal de letter "**L**" niet meer gesignaleerd worden, wat betekent dat de functie werd uitgeschakeld.
Se uma ou mais zonas estiverem ainda quentes, nos

respectivos ecrãs alternam-se as letras "**H**" e "**L**".

- Para **desativar a função chave** desligar o plano e selecionar a tecla "**ON/OFF**".
- Quando estiver desligado, ligar novamente o plano.
- Pressionar contemporaneamente a tecla "**-**" e a tecla da zona R2 (Fig.2), R4 (Fig.3) ou R3 (Fig.4) de acordo com o modelo adquirido.

3- Pressionar de novo somente a tecla "**-**".

- Em todos os ecrãs aparecem vários zeros por alguns segundos.

- Indien de kookplaten met geactiveerde SLEUTEL functie worden uitgeschakeld, zal bij een daaropvolgende inschakeling van de kookplaten de SLEUTEL functie actief zijn; de situatie wordt dus behouden.
- Se o plano de cozedura estiver aceso e a função **chave** estiver activa, o botão **ON/OFF** funciona igualmente.

**• Relevador magnético:**

- O plano dispõe de um relevador de panelas: quando a panela for removida ou se for inadequada, aparecerá o símbolo U. Se ao contrário, a superfície do vidro ainda estiver quente, aparecerá o símbolo H alternado ao símbolo U.

**• O.S.D. (Overflow Safety Device):**

O plano dispõe de um sistema de segurança que coloca todas as chapas na posição OFF e insere o safety lock em presença de líquidos ou de objectos na zona de comandos.

No visor irão aparecer piscando estes símbolos Er 03 que serão desactivados uma vez eliminado o objecto ou o líquido. O plano desliga-se automaticamente.

**• Temporizador:**

**Nota:** O **Temporizador** pode ser ativado contemporaneamente em todas as áreas de cozimento.

Esta função permite estabelecer o tempo (de 1 a 99 minutos) para o desligamento automático da **zona de cozedura** seleccionada.

**Ativação:**

1- Selecionar uma zona de cozimento "**C**".

2- Configurar o **nível de cozimento**.

3- Pressionar contemporaneamente as teclas "**+**" e "**-**" e o ponto decimal "**•**" inicia a piscar. O tempo do temporizador é visualizado no respectivo ecrã.

4- Regular o tempo em 10 segundos através das teclas "**+**" e "**-**". Se for pressionada a tecla "**-**" o tempo será configurado em 30 minutos.

**Versão 3/4 fogos:**

- Se for visualizado o ponto decimal "**•**" nos ecrãs significa que o temporizador está ativo.
- Durante o cozimento, o tempo anteriormente configurado com o temporizador não é visualizado.
- Para visualizar o tempo residual do temporizador de uma zona de cozimento, é necessário selecionar a respectiva zona de cozimento e pressionar contemporaneamente as teclas "**+**" e "**-**". Os ecrãs de "**B1**" e "**B2**" (versão 4 fogos) e "**M2**" e "**N**" (versão 3 fogos) mostram o tempo residual.
- O final do tempo é indicado por um sinal acústico ("BIP") e através da intermitência do ecrã do temporizador. Para interromper o sinal acústico, selecionar uma tecla qualquer. Se o sinal acústico permanecer em função, desativa-se após 2 minutos, aproximadamente.

**Versão 2 fogos:**

- Se for visualizado o ponto decimal "**•**" nos ecrãs significa que o temporizador está ativo.
- A intermitência do ponto decimal indica a zona com o tempo mais baixo no temporizador, portanto, a primeira zona que será desligada. O ecrã do temporizador mostra o tempo restante da próxima zona que será desligada.
- Para visualizar o tempo residual do temporizador de uma zona de cozimento: Selecionar a respectiva zona, pressionar contemporaneamente as teclas "**+**" e "**-**" e, a seguir, no ecrã do temporizador "**F**" aparece o tempo residual.
- O final do tempo é indicado por um sinal acústico ("BIP") e através da intermitência do ecrã do temporizador. Para interromper o sinal acústico, selecionar uma tecla qualquer. Se o sinal acústico permanecer em função, desativa-se após 2 minutos, aproximadamente.

Para **desativar a função temporizador antes do tempo configurado** é necessário selecionar a respectiva zona de cozimento e pressionar contemporaneamente as teclas "**+**" e "**-**". Selecionando novamente a tecla "**-**" o tempo coloca-se em **0**. A seguir, a zona de cozimento continua o seu normal funcionamento.

**• Minute Minder (Countdown):**

Esta função pode ser utilizada tanto com as zonas de cozimento ativadas/desativadas quanto com o temporizador inserido.

- O **Minute Minder** permite definir uma contagem regressiva preestabelecida que vai de 1 a 99 minutos.

Expirado o tempo, o plano emite um sinal acústico sem alterar as funções ativas.

**Ativação:**

1- A função ativa-se com o plano aceso.

2- Pressionar contemporaneamente as teclas "**+**" e "**-**".

3- Regular o tempo em 10 segundos através das teclas "**+**" e "**-**". Se for pressionada a tecla "**-**" o tempo será configurado em 30 minutos.

**Versão 3/4 fogos:**

- Se nenhuma zona for ativa ou se o plano for desativado selecionando a tecla **ON/OFF**, o ponto decimal dos ecrãs R2 e R3 inicia a piscar.
- Se o plano for aceso com a função Minute Minder ativa aparecem vários zeros em todos os ecrãs. Selecionando contemporaneamente as teclas "**+**" e "**-**" aparece o tempo residual.
- Para visualizar o tempo residual de Minute Minder pressionar contemporaneamente as teclas "**+**" e "**-**". Os ecrãs de "**B1**" e "**B2**" (versão 4 fogos) e "**M2**" e "**N**" (versão 3 fogos) mostram o tempo residual.
- O final do tempo é indicado por um sinal acústico ("BIP") e através da intermitência do ecrã do temporizador. Para interromper o sinal acústico, selecionar uma tecla qualquer. Se o sinal acústico permanecer em função, desativa-se após 2 minutos, aproximadamente.

**Versão 2 fogos:**

- Se o ecrãs "**F**" do temporizador ou se o plano for desativado através da tecla **ON/OFF** visualiza-se o tempo residual de Minute Minder.
- Se Minute Minder e o Temporizador forem ativos, o ecrã "**F**" mostra o tempo próximo à sua conclusão. Se for a função Temporizador pisca o ponto decimal da respectiva zona.
- O final do tempo é indicado por um sinal acústico ("BIP") e através da intermitência do ecrã do temporizador. Para interromper o sinal acústico, selecionar uma tecla qualquer. Se o sinal acústico permanecer em função, desativa-se após 2 minutos, aproximadamente.

Para **desativar a função Minute Minder antes do tempo configurado** pressionar contemporaneamente as teclas "+"

e "**-**". Selecionando novamente a tecla "**-**" o tempo coloca-se em zero. A seguir, a zona de cozimento continua o seu normal funcionamento.
É possível utilizar o **Minute Minder** e o **Temporizador** contemporaneamente.

**• Booster (Fig.2-3-4):**
Conforme o modelo, o aparelho possui um sistema **Booster** que consente acelerar os tempos de cozedura, aplicando uma potência superior à potência nominal, durante um intervalo de tempo definido.
As zonas de cozimento dotadas com esta função são indicadas na Fig.2-3-4 com a letra (**Z**).

1- Para acioná-lo ligar a respectiva zona de cozimento, colocando o nível de potência em **9**.

2- Selecionando a tecla "**+**" no ecrã será visualizada a letra "**P**".

- A função Booster pode ser ativada contemporaneamente em todas as zonas habilitadas.
- A função Booster será ativada por, aproximadamente, 5 minutos e, depois disto, o cozimento continua no nível **9**.
- Para interromper esta função, selecionar a respectiva zona de cozimento e a tecla "**-**" até obter o nível desejado.
- Todas as operações correspondem a um sinal acústico "BIP".
- O Booster pode não ser ativado se a zona de cozimento (indicada com a letra (**Z**) for ativada anteriormente com níveis elevados de temperatura.

**• Gestão integrada da potência (Fig.5):**
Cada fase (esta é subdividida em duas áreas em linha vertical: **F1** e **F2**) é capaz de utilizar uma potência máxima de 3700W.
Se for superada, com a ativação do Booster, por exemplo, o software abaixa automaticamente a potência da zona anteriormente selecionada até obter os valores permitidos.
O ecrã da zona com a potência limitada inicia a piscar por 3 segundos, aproximadamente. Durante este intervalo de tempo, é possível modificar o nível da potência.

**• Manutenção (Fig.8):**
Remova resíduos de alimentos e pingos de gordura da superfície de cozedura, utilizando o raspador especial que poderá receber, a pedido, a acompanhar o aparelho.
Limpe a zona aquecida da melhor maneira possível, utilizando SIDOL, STAHLFIX ou produtos análogos e um pano-papel. A seguir enxague muito bem com água e seque com um pano limpo.
Usando o raspador especial (opcional), remova imediatamente da zona de cozedura quente, todos os fragmentos de papel de alumínio e material de plástico derretidos acidentalmente, bem como quaisquer resíduos de açúcar ou de alimentos com alto teor de açúcar. Deste modo é possível evitar danos na superfície da placa de cozedura.
Sejam quais forem as circunstâncias, nunca use esponjas abrasivas nem detergentes químicos irritantes como sprays para forno ou outros produtos para tirar manchas.

**DECLINA-SE DE QUALQUER RESPONSABILIDADE POR EVENTUAIS DANOS PROVOCADOS PELA INOBSERVÂNCIA DAS ADVERTÊNCIAS ACIMA.**

• **Error codes:**

| Códigos de erro: | Descrição: | Possíveis causas: | Solução do problema: |
|---|---|---|---|
| **C** | A zona de cozimento pode estar configurada se for visualizada uma letra "C" de modo fixo. | Não é um erro; o usuário está no menu de serviço. | É necessário colocar uma panela adequada na zona principal de cozimento. |
| **C/-** | A zona de cozimento será configurada se for visualizada uma letra "C" intermitente. Após a correta configuração, o respectivo ecrã mostra "-". Quando o sinal "-" não for visualizado, controlar as possíveis causas de E/5. | O usuário está no menu de serviço; não é um erro. | Aguardar o símbolo "-" ou cancelar as atividades de configuração pressionando a tecla e termina a intermitência da letra "C". |
| **E** | O sinal "E" intermitente em cada zona de cozimento indica que todas as configurações serão canceladas. | O usuário está no menu de serviço; não é um erro. | Configuração manual. |
| **E/2** | Os limites de temperatura são excessivos. | Temperatura eletrónica muito elevada. | É preciso arrefecer o sistema. |
| **E/3** | Potência inadequada. | O recipiente cria um ponto impróprio de operação no módulo que pode danificar o dispositivo como, por exemplo IGBT (Insulated Gate Bipolar Transistor). | 1. O erro é automaticamente cancelado após 8 segundos e a zona de cozimento pode ser utilizada novamente. Se aparecerem outros erros, trocar a panela. |
| **E/4** | Módulo de indução não configurado. | Módulo de indução não é configurado. | 1. Cancelar a configuração do plano e ativar a configuração manual.<br>2. Inicializar o menu de funcionamento da IU (interface do usuário) para configurar o módulo de indução. |
| **E/5** | Não há comunicação entre IU (interface do usuário) e o módulo de indução. | Não há fornecimento de energia do módulo de indução. | Contactar o serviço técnico. |
| **E/6** | Distúrbio na potência principal. | 1. Falha na identificação de frequência da potência principal.<br>2. Sobretensão. | Contactar o serviço técnico. |
| **E/8** | Falha na ventoinha. | Ventoinha ou controlo eletrónico com defeito. | Contactar o serviço técnico. |
| **E/9** | Sensor T indutor com defeito. | Sinal do sensor fora do intervalo válido; sensor ou eletrónica com defeito. | Contactar o serviço técnico. |
| **E/A** | Defeito no hardware do módulo de indução. | Dispositivo hardware com defeito identificado por autocontrolo do módulo. | Contactar o serviço técnico. |
| **E/C** | Falha na configuração. | 2 zonas de cozimento são dedicadas ao mesmo elemento da IU (interface do utilizador). | 1. Cancelar a configuração manual atual através do menu de serviço. |
| **E/H** | Valor fixo do sensor. | - | É preciso arrefecer o sistema. |

## GENERELT

Læs omhyggeligt indholdet i denne brugsanvisning, da den indeholder vigtige anvisninger med hensyn til sikkerhed under installation, brug og vedligeholdelse. Gem brugsanvisningen til fremtidige opslag. Installation (elektrisk tilslutning) skal udføres af en autoriseret installatør i overensstemmelse med gældende normer.

**1.1 Induktionsprincippet:**
Princippet i induktionskogning er baseret på det fysiske fænomen elektromagnetisk induktion. De fundamentale egenskaber i denne måde er den direkte overførsel af den opvarmende energi fra generatoren til gryden uden mellemled (til forskel fra de traditionelle kogeplader, se Fig.1).

**1.2 Fordele:**
Hvis vi sammenligner med almindelige elektriske kogeplader er denne induktionsplade:
- **Mere sikker:** lave temperaturer på selve glasoverfladen.
- **Hurtigere:** opvarmningstiden for maden er kort.
- **Mere nøjagtig:** Pladen reagerer øjeblikkeligt på enhver indstilling.
- **Mere effektiv:** 90% af den forbrugte energi bliver omdannet til varme.

Herudover, når gryden eller panden er taget af kogefladen, afbrydes varmeoverførslen straks, så man undgår unødigt varmetab.
Systemet registrerer automatisk diameteren på gryden eller panden og tilpasser effekten til målet.
På denne måde kan man bruge gryder og pander af forskellig størrelse, blot deres diameter ikke er større end 10% eller mindre end 40% af de mål, der er angivet på kogefladen (Fig.4B).
**Vær opmærksom:** Hvis der bruges en gryde eller pande med en diameter på mindre end 40% af de mål, der er angivet på kogefladen, tænder kogezonen eventuelt ikke.

**1.3 Kogeredskaber (Fig.4A):**
Induktionskogning bruger magnetisme for at skabe varme. Kogeredskaberne skal derfor indeholde jern.
De kan kontrollere om grydens materiale er magnetisk ved hjælp af en almindelig magnet.

**Vigtigt:**
For at undgå permanente skader på pladens overflade er det vigtigt ikke at bruge:
- Gryder med ikke helt flad bund.
- Metalgryder med emaljeret bund.
- Anvend ikke gryder med ru bunde, for at undgå, at ridse kogeoverfladen.

## SIKKERHEDSANVISNINGER

Dette apparat bør ikke bruges af børn eller personer, der skal overvåges. Pas på, at børn ikke leger med apparatet.
For personer der bruger pacemakers eller andre aktiverende hjælpemidler er det vigtigt, at kontrollere – før brugen af induktionspladen – at den pågældende stimulator er kompatibel med apparatet.

**Inden modellen tilsluttes til strømforsyningen:**
- Kontrollér typeskiltet (på den nederste del af apparatet) for at sikre, at spænding og effekt svarer til strømforsyningsnettets spænding og effekt samt til selve stikket. I tvivlstilfælde skal man rådføre sig med en elektriker.

**Vigtigt:**
- Metalliske ting som f.eks. knive, gafler, skeer eller låg bør ikke placeres på kogepladens overflade, da de hermed kan opvarmes.
- Efter brugen skal kogepladen slukkes ved hjælp af den dertil indrettede tast (af sikkerhedshensyn skal man ikke udelukkende stole på grydesensoren).
- Undgå at væsker koger over; det er derfor vigtigt ved kogning eller opvarmning af væsker at nedsætte varmetilførslen.
- Lad ikke varme zonerne være tændt, hvis gryder eller pander er tomme eller hvis ingen kogeredskaber befinder sig på pladen.
- Når tilberedningen er tilendebragt bør der slukkes for varmen ved hjælp af af den tilhørende tast.
- Ved tilberedningen må der aldrig bruges aluminiumsfolie, og der må ikke lægges produkter emballeret i aluminium direkte på pladen. Materialet i aluminium vil smelte og gøre uafhjælpeligt skade på apparatet.
- Opvarm aldrig blikdåser, som indeholder madvarer uden først at åbne dem. De kan eksplodere! Denne advarsel gælder alle slags kogeplader.

**Bemærk:** Brug ikke en damprenser.
**Bemærk:** Hvis pladen har revner, skal der straks slukkes for apparatet for at undgå risiko for elektrisk stød.
**Bemærk:** Apparatet må ikke sættes igang ved hjælp af en ekstern timer eller separat fjernbetjening.

Dette apparat er udviklet i overensstemmelse med det europæiske direktiv 2002/96/EF om affald af elektrisk og elektronisk udstyr (WEEE). Ved at sikre sig, at dette produkt bortskaffes på korrekt vis, bidrager brugeren til at forhindre eventuelle negative miljømæssige og sundhedsmæssige påvirkninger.

Symbolet på produktet eller på dokumentationen, der følger med produktet, angiver, at produktet ikke skal behandles som husholdningsaffald, men at det skal bortskaffes på passende vis på genbrugsstationer til elektriske og elektroniske apparater. Apparatet skal bortskaffes i overensstemmelse med de gældende regler for bortskaffelse af affald. For yderligere oplysninger om håndtering, genvinding og genbrug af dette produkt, bedes man kontakte de lokale myndigheder, teknisk forvaltning eller forretningen, hvor produktet er købt.

## INSTALLATIONSVEJLEDNING

Den følgende vejledning er henvendt til en autoriseret installatør og fungerer som anvisning på installationsmåden, reguleringen og vedligeholdelsen i overensstemmelse med de gældende regler.

**Placering (Fig.6):**
Denne kogeoverflade er beregnet til at skulle nedsænkes i en bordplade som vist i figuren. Fordel det medfølgende tætningskit langs hele kogeoverfladens omkreds og placèr den i åbningen (Fig.6B).
Fastgør kogepladen på arbejdsoverfladen ved hjælp af de

4 støtter, som drejes og indstilles efter overfladens tykkelse. (Fig.6A).
Hvis den nederste del under kogeoverfladen efter installationen, er åben, er det nødvendigt, at montere en skilleliste **G** (Fig.9A) i passende afstand, som angivet i Fig.9B. Hvis apparatet installeres over en ovn, er listen ikke nødvendig (Fig.10A - 10B).

**Vigtigt:** Hvis der er ovn placeret under kogeoverfladen, er det vigtigt, at den er forsynet med en afkølingsventilator.
Anvend aldrig kogeoverfladen, mens det pyrolytiske renseprogram er i funktion.

**Bemærk:** For at der kan cirkulere mest mulig luft, skal der være en minimumsafstand på **40 mm** mellem kogeoverfladen og enhvert andet apparat, som er installeret under kogepladen (Fig.10B).
For at sikre cirkulationen af frisk luft, skal køkkenmøbelet være forsynet med åbninger (Fig.9A - 10A) i henhold til mængderne angivet i Fig.9B - 10B.

**Elektriske tilslutninger (Fig.2B - Fig.3B):**
Før elektrisk tilslutning foretages er det vigtigt at sikre sig at:
- det elektriske jordkabel skal være 2 cm længere end de øvrige kabler;
- den elektriske tilslutning svarer til de foreskrevne på identifikationspladen, som findes på undersiden af pladen.
- at anlægget har en effektiv jordforbindelse svarende til gældende normer og lovforskrifter.
Jordforbindelsen er lovmæssig obligatorisk.
Hvis apparatet ikke er udstyret med kabel, skal man anvende et kabel af følgende type:
"**H05V2V2-F**" ved en effekt på op til 6400 Watt skal der bruges et kabel med et tværsnit på mindst 2.5 $mm^2$, mens der ved større effekt skal bruges et kabelsnit på 4 $mm^2$.
Kablet må på ingen steder nå op på en temperatur, der er 50°C højere end den omgivende temperatur. Apparatet er beregnet til permanent tilslutning til strømforsyningen, og derfor er det nødvendigt at installere en flerpolet afbryder med en åbning på mindst 3 mm mellem kontakterne, som er egnet til at klare den belastning, der er angivet på typeskiltet, og som overholder de gældende regler (den gul-grønne jordledning må ikke afbrydes af omkobleren). Efter endt installation af apparatet skal man nemt kunne ind til den flerpolede afbryder.

## BRUG OG VEDLIGEHOLDELSE

**• Brug (Fig.2):**
**A** = Tast **ON/OFF**
**B** = Display **kogezone**
**C** = Valgtast **kogezone**
**D** = Tast "**-**" / Tast "**-**" **Timer**
**E** = Tast "**+**" / Tast "**+**" **Timer**
**F** = **Display Timer**
**I** = Indikator **decimaltegn**

**• Brug (Fig.3):**
**A** = Tast **ON/OFF**
**B** = Display **kogezone**
**B1** = Display **kogezone R2** - **Display Timer**
**B2** = **Display kogezone R3** - **Display Timer**
**C** = Valgtast **kogezone**
**D** = Tast "**-**" / Tast "**-**" **Timer**
**E** = Tast "**+**" / Tast "**+**" **Timer**
**I** = Indikator **decimaltegn**

**• Brug (Fig.4):**
**A** = Tast **ON/OFF**
**M1** = Display **kogezone R1**
**M2** = Display **kogezone R2** - **Display Timer**
**M3** = Display **kogezone R3**
**N** = Display **Timer**
**C** = Valgtast **kogezone**
**D** = Tast "**-**" / Tast "**-**" **Timer**
**E** = Tast "**+**" / Tast "**+**" **Timer**
**I** = Indikator **decimaltegn**

-Tryk på tasten "**ON/OFF**" for at tænde kogepladen, alle display'erne viser nogle nuller med blinkende decimaltegn i cirka 20 sekunder.
Hvis der ikke foretages nogle handlinger inden for denne tid, slukkes kogepladen.
- Det er **muligt at tænde en kogezone**, ved at trykke på en af tasterne "**C**".
-Displayet viser de tilsvarende tal; dem for det pågældende område vil have et højere niveau, mens de andre vil være lavere.
-For at justere det ønskede effektniveau, trykkes på tasterne "**+**" eller "**-**".
-Ved at trykke på tasten "**-**" går effektniveauet direkte til **9**.
-Hvis der efter cirka 10 sekunder ikke udføres nogen handling, vil display'ernes niveau vende tilbage til det oprindelige. Kogepladen fortsætter sin normale tilberedning.
-Hvis effektniveauet står på **0**, slukker kogezonen.
- En **kogeplade slukkes med den tilsvarende** tast "**C**" ved at bringe effektniveauet ned på **0**.
-Displayet viser de tilsvarende tal; dem for det pågældende område vil have et højere niveau, mens de andre vil være lavere.
-Alle handlingerne vil blive ledsaget af et lydsignal "BIP".
-Når en kogezone "**C**", sættes på **OFF**, og glasfladens temperatur er højere end ca. 65°, vil et fast lysende "**H**" vises.

**Vær opmærksom:**
For at undgå skader på det elektriske kredsløb er kogefladen udstyret med en sikkerhedsanordning mod overophedning. Ved længere tids brug ved øget effekt kan kogepladen slukke en eller flere tændte plader, indtil temperaturen falder til det indstillede niveau. På den midlertidigt slukkede kogezone ændres effektniveauet med et **E/2**. Det stopper med at blinke, når kogezonen tændes igen.

**• Nøglefunktion:**
For at undgå at børn eller personer, der skal overvåges, bruger kogepladen, kan alle funktionerne blokeres på følgende måde:

1- Tænd kogepladen (hvis den er slukket) ved hjælp af tasten "**ON/OFF**". Kogezonerne skal være slukkede.
2- Tryk samtidigt på tast "**-**" og tasten for zone R2 (Fig.2) eller R4 (Fig.3) eller R3 (Fig.4) afhængigt af hvilke model man har.
3- Tryk endnu engang kun på tasten for kogezone R2 (Fig.2) eller R4 (Fig.3) eller R3 (Fig.4) afhængigt af hvilke model man har.

På displayet vises bogstavet "**L**", som signalerer, at funktionen er tilsluttet.
Hvis en eller flere af zonerne stadig er varme, vil bogstaverne "**H**" og "**L**" vises skiftevis i de tilhørende display.
- **Nøglefunktionen frakobles** ved at slukke pladen (hvis den er tændt) ved hjælp af tasten "**ON/OFF**".
- Når pladen er slukket, tændes den igen.
- Tryk samtidigt på tast "**-**" og tasten for zone R2 (Fig.2) eller R4 (Fig.3) eller R3 (Fig.4) afhængigt af hvilke model man

har.
- Tryk endnu engang kun på tasten "**-**".
- Alle display'erne vil vise nogle nuller i et par sekunder.
- Hvis man slukker pladen med NØGLEfunktionen aktiveret, vil den stadig være tilsluttet, når pladen tændes igen.
-Tasten (**ON/OFF**) fungerer også, hvis kogefladen er tændt, og **spærringsfunktionen** er slået til.

**• Magnetføler:**
-Kogepladen er udstyret med en føler, der registrerer tilstedeværelsen af gryder og pander, og når de tages af, vises symbolet U.
Hvis glasfladen er varm, vises symbolet H skiftevis med symbolet U.

**• O.S.D. (Overflow Safety Device):**
Kogepladen er udstyret med et sikkerhedssystem, der bringer alle kogeplader i OFF position og tilkobler sikkerhedslåsen, hvis der er spildte væsker eller befinder sig genstande på betjeningspanelområdet.
Følgende symboler vises blinkende på displayet Er 03, og de slukker, når væsken tørres op eller genstandene fjernes. Kogepladen slukker automatisk.

**• Timeren:**
**Bemærk: Timeren** kan aktiveres samtidigt på alle kogezonerne.
Denne funktion muliggør at bestemme en tid (fra 1 til 99 minutter) til automatisk slukning af **kogezonen**.
**Tilslutning:**
1- Vælg kogezonen "**C**".
2- Indstil **effektniveauet**.
3- Tryk samtidigt på tasterne "**+**" og "**-**". Decimaltegnet "**•**" begynder at blinke. Timertiden vises på de tilhørende displayer.
4- Indstil tiden inden for cirka 10 sekunder ved hjælp af tasterne "**+**" og "**-**". Ved at trykke på tasten "**-**" bliver tiden indstillet til 30 minutter.

**Version med 3/4 zoner:**
- Hvis decimaltegnet "**•**" vises på display'erne, er Timeren tilsluttet.
- Under tilberedningen vil den tidligere indstillede Timertid ikke blive vist.
- For at se den resterende Timertid for en kogezone skal den pågældende zone vælges, hvorefter der trykkes samtidigt på "**+**" og "**-**". Den resterende tid vil blive vist ¨på display "**B1**" og "**B2**" (version med 4 zoner) og på display "**M2**" og "**N**" (version med 3 zoner).
- Når tiden er gået, udsendes et lydsignal "BIP", og Timerens display blinker. Lydsignalet afbrydes med en hvilken som helst tast. Hvis man ikke afbryder signalet, slukker det selv efter cirka 2 minutter.

**Version med 2 zoner:**
- Decimaltegnet "**•**" på displayet angiver, at Timeren er tilsluttet.
- Det blinkende decimaltegn angiver den zone med mindst resterende Timertid, dvs. den zone som vil slukke først. Timerens display viser den resterende tid for den næste zone, der vil blive slukket.
- Timerens resterende tid for en kogezone vises på følgende måde: vælg den pågældende zone, tryk samtidigt på tasterne "**+**" og "**-**", hvorefter den resterende tid vises på Timerens display "**F**".
- Når tiden er gået, udsendes et lydsignal "BIP", og Timerens display blinker. Lydsignalet afbrydes med en hvilken som helst tast. Hvis man ikke afbryder signalet, slukker det selv efter cirka 2 minutter.

**Timerfunktionen kan frakobles, inden tiden udløber**, ved at vælge den pågældende kogezone og trykke samtidigt på tasterne "**+**" og "**-**". Ved at trykke endnu engang på tasten "**-**" bringes tiden ned på **0**. Herefter fortsætter kogezonen sin normale tilberedning.

**• Minute Minder (Countdown):**
Denne funktion kan anvendes både med tændte/slukkede kogezoner og med tilsluttet Timer.
-**Minute Minder** muliggør en indstilling af en bestemt nedtælling der går fra 1 til 99 minutter.
Når tiden udløber vil kogepladen udsende et lydsignal uden at ændre de igangværende funktioner.
**Tilslutning:**
1- Pladen skal være tændt for at slå funktionen til.
2- Tryk samtidigt på tasterne "**+**" og "**-**".
3- Indstil tiden inden for cirka 10 sekunder ved hjælp af tasterne "**+**" og "**-**". Ved at trykke på tasten "**-**" bliver tiden indstillet til 30 minutter

**Version med 3/4 zoner:**
- Hvis ingen af zonerne er tændt, eller hvis pladen slukkes ved hjælp af tasten **ON/OFF**, vil decimaltegnet på display R2 og R3 begynde at blinke.
- Hvis funktionen **Minute Minder** er tilsluttet, når pladen tændes, vil der fremkomme nogle nuller på alle diplay'erne. Ved at trykke samtidigt på tasterne "**+**" og "**-**" vises den resterende tid.
- For at vise den resterende tid for **Minute Minder** trykkes samtidigt på tasterne "**+**" og "**-**". Den resterende tid vil blive vist ¨på display "**B1**" og "**B2**" (version med 4 zoner) og på display "**M2**" og "**N**" (version med 3 zoner).
- Når tiden er gået, udsendes et lydsignal "BIP", og Timerens display blinker. Lydsignalet afbrydes med en hvilken som helst tast. Hvis man ikke afbryder signalet, slukker det selv efter cirka 2 minutter.

**Version med 2 zoner:**
- Hvis Timerens display "**F**" slukkes, eller hvis pladen slukkes ved hjælp af tasten **ON/OFF**, vil den resterende tid for Minute Minder blive vist.
- Hvis både **Minute Minder** og Timer er tilsluttede, vil display "**F**" vise den tid, der først udløber. Hvis det er Timeren, vil decimaltegnet for den pågældende zone blinke.
- Når tiden er gået, udsendes et lydsignal "BIP", og Timerens display blinker. Lydsignalet afbrydes med en hvilken som helst tast. Hvis man ikke afbryder signalet, slukker det selv efter cirka 2 minutter.

**Minute Minder funktionen kan frakobles, inden tiden udløber**, ved at trykke samtidigt på tasterne "**+**" og "**-**". Ved at trykke endnu engang på tasten "**-**" bringes tiden ned på nul. Herefter fortsætter kogezonen sin normale drift.
Det er muligt at bruge **Minute Minder** og **Timer** samtidigt.

**• Booster (Fig.2-3-4):**
Alt efter den model, man har, er apparatet udstyret med et **Booster-system**, der gør det muligt at opnå hurtigere tilberedningstider ved at benytte en højere effekt end normalt i en forudbestemt tidsperiode.
Kogezoner, der er udstyret med denne funktion, er angivet i Fig.2-3-4 med bogstavet (**Z**).
1- Den tændes ved at sætte den pågældende kogezones effektniveau på **9**.
2- Ved tryk på tasten "**+**" vises bogstavet "**P**" på displayet.
-**Booster**funktionen kan aktiveres samtidigt på alle tilsluttede zoner.
-**Booster**funktionen varer cirka 5 minutter, hvorefter

tilberedningen fortsætter ved niveau 9.
- Funktionen afbrydes ved at vælge den pågældende kogezone og trykke på tasten "-", indtil det ønskede niveau nås.
- Alle handlingerne vil blive ledsaget af et lydsignal "BEEP".
- Hvis kogezonen (angivet med bogstavet (**Z**)) tidligere har været tændt ved meget høj temperatur, kan det ske, at Booster funktionen ikke aktiveres.

**• Integreret effektstyring (Fig.5):**
Hver fase (denne er opdelt i to zoner vertikalt: **F1** og **F2**) kan binde en maksimal effekt på 3700W.
Hvis denne overskrides, f.eks. ved tilslutning af Boosteren, vil softwaret automatisk sænke den tidligere valgte zones effekt til det tilladte.
Displayet for zonen med den begrænsede effekt begynder at blinke i cirka 3 sekunder. I dette tidsinterval er det muligt at ændre effektniveauet.

**• Vedligeholdelse (Fig.8):**
Fjern eventuelle madrester eller oliepletter fra kogefla-dens overflade ved hjælp af den specielle skraber, som leveres på anmodning.
Rengør det opvarmede område på bedst mulige måde ved hjælp af SIDOL, STAHLFIX eller lignende produkter og et stykke køkkenrulle, skyl herefter med vand og tør efter med en ren klud.
Med den specielle skraber (optional) skal der øjeblikkeligt fjernes eventuelle aluminiums- eller plastikstykker som upåagtet er smeltet samt rester af sukker eller madvarer med et højt sukkerindhold fra den opvarmede kogeflade. Således undgås skader på pladens overflade.
Der må under ingen omstændigheder bruges slibesvampe eller kemiske rensemidler som for eksempel ovnrens eller pletfjernere.

**PRODUCENTEN AFVISER ETHVERT ANSVAR SÅFREMT ALMINDELIGE SIKKERHEDSFORSKRIFTER SAMT DE OVENFOR ANGIVNE ANVISNINGER IKKE FØLGES.**

• **Fejlkoder:**

| Fejlkode: | Beskrivelse: | Mulige årsager: | Fejlafhjælpning: |
|---|---|---|---|
| **C** | Kogezonen kan konfigureres, hvis der vises et fast "C". | Det er ikke en fejl, brugeren befinder sig i servicemenuen. | Anbring en passende pande på den pågældende kogezone. |
| **C/-** | Kogezonen bliver konfigureret, hvis der vises et blinkende "C". Når konfigurationen er blevet udført korrekt, viser displayet "-".<br>Kontrollér venligst de mulige årsager i E/5, hvis "-" ikke vises. | Brugeren befinder sig i servicemenuen, det er ikke en fejl. | Vent på at "-" vises eller gå ud af konfigurationen ved at trykke på valgtasten, indtil "C" ikke længere blinker. |
| **E** | Et blinkende "E" på hver kogezone angiver, at alle konfigurationer slettes. | Brugeren befinder sig i servicemenuen, det er ikke en fejl. | Manuel konfiguration. |
| **E/2** | Temperaturgrænser er overskredet. | Elektronik temperatur for høj. | Systemet skal afkøle |
| **E/3** | Uegnet gryde. | Gryden skaber et forkert punkt på zonen, som kan beskadige anordninger, f.eks. IGBT. | 1. Fejlen slettes automatisk efter 8s, og kogezonen kan bruges igen. Gentager fejlen sig, skal gryden udskiftes. |
| **E/4** | Induktionszone ikke konfigureret. | Induktionszone er ikke konfigureret. | 1. Slet kogepladekonfigurationen og tilslut den manuelle konfiguration.<br>2. Gå ind i brugerflade-servicemenuen for at konfigurere induktionszonen. |
| **E/5** | Manglende kommunikation mellem brugerflade og induktionszone. | Manglende strømforsyning til induktionszonen. | Ret henvendelse til teknisk service. |
| **E/6** | Hovedforsyningsfejl. | 1. Fejl i hovedstrømfrekvensmåling.<br>2. Overspænding. | Ret henvendelse til teknisk service. |
| **E/8** | Ventilatorfejl. | Ventilator eller elektronisk styring er defekt. | Ret henvendelse til teknisk service. |
| **E/9** | Defekt T sensor på induktor. | Sensorsignal er uden for det tilladteområde; sensor- eller elektronikfejl. | Ret henvendelse til teknisk service. |
| **E/A** | Induktionszone hardwaredefekt. | Defekt hardware fundet under zonens self check. | Ret henvendelse til teknisk service. |
| **E/C** | Konfigurationsfejl. | 2 kogezoner er tilknyttet samme brugerfladeelement. | 1. Slet den nuværende konfiguration manuel konfiguration via servicemenuen. |
| **E/H** | Fast sensorværdi. | - | Systemet skal afkøle. |

## YLEISTÄ

Lue huolellisesti tästä käyttöoppaasta ohjeet keraamisen lieden turvalliseen asennukseen, käyttöön ja huoltoon. Säilytä opas myös myöhempää käyttöä varten.
Kaikki asennusta koskevat kytkennät (sähköliitännät) voi suorittaa vain valtuutettu ammattilainen voimassa olevien säädösten mukaisesti.

**1.1 Induktio:**
Induktioperiaate perustuu fyysiseen magneettivuon tiheysilmiöön .
Pääasiallisesti tämä ilmiö mahdollistaa lämmittävän energian suoran siirtymisen generaattorista keittoastiaan ilman välivaiheita (eron perinteisiin keittotasoihin verrattuna näet kuvasta 1).

**1.2 Edut:**
Sähköliesiin verrattuna keraamisen lieden käytössä on seuraavat edut:
**-Turvallisempi:** lasipinnalla lämpötila on alhainen.
**-Nopeampi:** ruokien lämmitysajat ovat lyhemmät.
**-Tarkempi:** taso reagoi välittömästi valintoihin.
**-Tehokkaampi:** 90% prosenttia saadusta energiasta muuttuu lämmöksi.
Lisäksi poistettaessa kattila tasolta, lämmön siirto keskeytetään välittömästi estäen turhat lämpöhäviöt.
Järjestelmä tunnistaa automaattisesti myös jokaisen kattilan erikokoisen halkaisijan sovittaen tehotason juuri kyseiselle mitalle sopivaksi.
Tämä mahdollistaa erilaisten kattiloiden käyttämisen, kunhan niiden halkaisija ei ole yli 10% suurempi tai 40% pienempi kuin keittotasossa olevat merkinnät (kuva 4B).
**Varoitus:** mikäli käytetään kattilaa, jonka halkaisija on yli 40% pienempi kuin lasissa oleva merkintä, voi tapahtua, että keittoalue ei kytkeydy päälle.

**1.3 Keittoastiat (kuva 4A):**
Induktioperiaate käyttää hyväksi magnetismia lämmön tuottamiseen.
Siksi keittoastioiden valmistusmateriaalien tulee sisältää magneettista materiaalia. Pienellä magneetilla voit helposti tarkistaa onko astiasi magnetoituva.

**Tärkeää:**
Välttääksesi keittotason vahingoittumisen huomioi seuraavat seikat:
-Keittoastiat, joiden pohja on epätasainen.
-Metalliset keittoastiat, joiden pohja on emaloitu.
-Älä käytä keittoastioita, joiden pohja on epätasainen välttääksesi keittoalueen pinnan naarmuuntumisen.

## TURVALLISUUTEEN LIITTYVIÄ OHJEITA

Tätä laitetta ei ole tarkoitettu lasten tai valvontaa tarvitsevien henkilöiden käyttöön. Älkää päästäkö lapsia laitteen ulottuville.Sydämen tahdistimien tai muiden samankaltaisten laitteiden käyttäjien on tarkistettava keittoalueen ja tahdistimen toimintojen yhteensopivuus ennen induktiokeittoalueen käyttöönottoa.

**Ennen koneen liittämistä sähköverkkoon:**
-Tarkista tietolaatasta (joka sijaitsee laitteen alaosassa), että sähköverkon jännite ja teho soveltuvat laitteeseen sekä varmista liitäntäpistorasian soveltuvuus. Epäselvissä tapauksissa ota yhteyttä pätevään sähköasentajaan.

**Tärkeää:**
-Vältä metallisten esineiden kuten veitsien, haarukoiden, lusikoiden ja kattilankansien laskemista keittotasolle, koska nämä saattavat ylikuumentua.
-Käytön jälkeen kytke keittotaso pois päältä sen omasta kytkimestä. Älä luota puuttuvista kattiloista kertoviin merkkivaloihin.
-Vältä nesteiden ylikiehumista, kun keität tai lämmität nesteitä alenna lämpöä.
-Älä jätä keittotasoa päälle käyttämättömänä, älä myöskään jätä tyhjiä keittoastioita kuumalle keittotasolle.
-Kun olet lopettanut keittotason käytön, sammuta lämmönvastus sen omasta kytkimestä ohjeen mukaisesti
-Älä käytä kypsentämiseen alumiinifoliota, äläkä koskaan laske alumiinifolioon pakattuja tuotteita suoraan keittotasolle. Alumiinin sulaminen aiheuttaisi sille korjaamattoman vahingon.
Älä koskaan lämmitä ruokaa sisältävää suljettua peltitölkkiä tai säilykepurkkia: se voi räjähtää! Tämä varoitus koskee kaikkia keittoalueita.

**Varoitus:** Älä käytä höyrypesuria.
**Varoitus:** Jos pinta on vahingoittunut kytke keittotaso pois päältä välttääksesi sähköiskun.
**Varoitus:** Laitetta ei saa käynnistää ulkoista ajastinta tai erillistä kaukosäädintä käyttämällä.

Tämä laite on merkitty EU:n Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE) -direktiivin 20002/96/EC mukaisesti. Käyttäjä osallistuu mahdollisten terveydelle ja ympäristölle haitallisten seurausten ehkäisemiseen hävittäessään laitteen asianmukaisella tavalla.

Laitteen pakkauksessa mukana oleviin asiakirjoihin merkitty -merkki osoittaa ettei kyseinen laite kuulu talousjätteisiin, vaan se on varta vasten toimitettava sähkö- ja elektroniikkalaiteromun keräyspisteeseen kierrätystä varten. Hävitä laite noudattamalla paikkakuntasi jätehuoltoa koskevia säädöksiä. Lisätietoja tämän laitteen keräyksestä, käsittelystä ja kierrätyksestä ota yhteys paikkakuntasi jätehuoltoon, talousjätteiden keräyspisteeseen tai liikkeeseen josta laite on hankittu.

## ASENNUSOHJEET

Nämä asennusohjeet on tarkoitettu valtuutetun ammattilaisen käyttöön ja ne koskevat laitteen asennusta, säätöä ja huoltoa voimassa olevien säädösten mukaisesti.

**Asennus (Kuva 6):**
Keittotaso on valmistettu sijoitettavaksi työtasoon kuvan mukaan. Aseta varustuksiin kuuluva tiiviste keittotason ympärille ja työnnä se upotusreikään (leikkausreiän koko, katso kuva 6 B).
Kiinnitä keittotaso työtasoon neljän tuen avulla, kiertämällä niitä sopivasti tason paksuuden mukaan (kuva 6A).
Jos keittotason alaosa on asennuksen jälkeen helppopääsyinen, eristyslevyn **G** asennus on välttämätön (kuva 9A). Noudata vaadittuja asennusmittoja (kuva 9B).

Jos keittotaso asennetaan uunin päälle eristyslevy ei ole tarpeen (kuva 10A-10B).

**Tärkeää:** uunissa täytyy olla tuuletin jos se asennetaan induktiokeittoalueen alle. Älä käytä induktiokeittoaluetta jos **PYROLYYTTINEN** puhdistustoiminto on käynnissä.

**Huomio:** ilmankiertoa varten, induktiokeittotason ja minkä tahansa sen alle asennetun laitteen välillä täytyy olla vähintään **40 mm** vähimmäisväli (kuva 10B). Takaa aina sopiva ilmankierto. Ilmankierron takaamiseksi keittiökalusteessa täytyy olla sopivia ilmanvaihtoaukkoja (kuva 9A-10A), vaadittujen mittojen mukaan (kuva 9B-10B).

**Sähköliitännät (kuva.2B - kuva.3B):**
Ennen sähköliitäntöjen suorittamista on varmistettava seuraavat seikat:
- maadoitusjohto on 2cm muita johtoja pidempi.
- kytkennän ominaisuudet vastaavat työtason alaosaan kiinnitetyn arvokilven merkintöjä.
- kytkennän maadoitus on tehokas ja vastaa voimassa olevia säädöksiä.

Maadoitus on lain mukaan pakollinen.
Mikäli kodinkoneen mukana ei ole toimitettu kaapelia, tulee käyttää seuraavan tyyppistä kaapelia:
"**H05V2V2-F**", tehoille 6400 Watt:n saakka kaapelin poikkileikkauksen tulee olla vähintään 2.5 $mm^2$, tämän ylittäville tehoille vähintään 4 $mm^2$.
Kaapelin lämpötila ei saa ylittää missään kohdassa 50°C ympäristön lämpötilaa.
Laite on tarkoitettu liitettäväksi pysyvästi sähköverkkoon ja tämän vuoksi tulee asettaa moninapainen katkaisija, jonka kontaktien välinen avautuma on vähintään 3 mm ja joka soveltuu tietolaatan osoittamalle kuormitukselle ja joka on voimassa olevien määräysten mukainen (kelta/vihreää maadoitusjohdinta ei tule katkaista kytkimellä).
Laitteiston asennuksen jälkeenkin moninapaisen katkaisijan tulee olla helposti saavutettavissa.

## KÄYTTÖ JA HUOLTO

**• Käyttö (Kuva 2):**
**A = ON/OFF** -näppäin
**B = Keittoalueen** näyttö
**C = Keittoalueen** valitsin
**D = Ajastimen** Näppäin "**-**" / **Näppäin** "**-**"
**E = Ajastimen** Näppäin "**+**" / **Näppäin** "**+**"
**F = Ajastimen** näyttö
**I = Desimaalipisteen** osoitin

**• Käyttö (Kuva 3):**
**A = ON/OFF** -näppäin
**B = Keittoalueen** näyttö
**B1 = Keittoalueen R2** näyttö - **Ajastimen** näyttö
**B2 = Keittoalueen R3** näyttö - **Ajastimen** näyttö
**C = Keittoalueen** valitsin
**D = Ajastimen** Näppäin "**-**" / Näppäin "**-**"
**E = Ajastimen** Näppäin "**+**" / Näppäin "**+**"
**I = Desimaalipisteen** osoitin

**• Käyttö (Kuva 4):**
**A = ON/OFF** -näppäin
**M1 = Keittoalueen R1** näyttö
**M2 = Keittoalueen R2** näyttö - **Ajastimen** näyttö
**M3 = Keittoalueen R3** näyttö
**N = Ajastimen** näyttö
**C = Keittoalueen** valitsin
**D = Ajastimen** Näppäin "**-**" / **Näppäin** "**-**"
**E = Ajastimen Näppäin "+" / Näppäin "+"**
**I = Desimaalipisteen** osoitin

- Kytke keittotaso päälle painamalla näppäintä "**ON/OFF**". Kaikille näytöille tulee näkyviin 20 sekunniksi nollia ja desimaalipisteet vilkkuvat.
Jos tämän ajan sisällä ei suoriteta minkäänlaista toimenpidettä, keittotaso sammuu.
- **Keittoalue voidaan käynnistää** valitsemalla yhden näppäimistä "**C**".
- Vastaavat numerot ilmestyvät näytölle, alue, jolle asteet valitaan, on väriltään kirkas kun taas muiden alueiden väri on vaaleampi.
- Halutun tehotason säätämiseksi, käytä näppäimiä "**+**" tai "**-**".
- Näppäimellä "**•**" teho siirtyy suoraan kohtaan **9**.
- Jos noin 10 sekunnin kuluttua ei suoriteta mitään toimenpidettä, näytön väri palautuu alkuasetukseen. Taso jatkaa normaalia keittotoimintoa.
- Jos teho on asetettu kohtaan **0**, keittoalue sammuu.
- **Keittoalueen sammuttamiseksi** valitse vastaava näppäin "**C**" ja aseta keittotaso kohtaan **0**.
- Vastaavat numerot ilmestyvät näytölle, alue, jolle asteet valitaan, on väriltään kirkas kun taas muiden alueiden väri on vaaleampi.
- Kaikkiin toimenpiteisiin on yhdistetty piip-ääni.
- Kun keittotaso "**C**" asetetaan asentoon **OFF** ja lasipinnan lämpötila ylittää noin 65C°, aluetta koskevassa näytössä näkyy kiinteästi palava merkki "**H**".

**Varoitus:**
Sähköpiirien vahingoittumisen estämiseksi taso on varustettu turvajärjestelmällä, joka estää ylikuumenemisen. Mikäli tasoa käytetään pitkään korkeilla tehotasoilla, se voi väliaikaisesti sammuttaa yhden tai useampia päälle kytkettyjä alueita siihen saakka, että palataan asetetuille lämpötilatasoille. Väliaikaisesti sammutetun alueen näytöllä vaihtelevat tehotaso ja **E/2**. Näyttö lopettaa vilkkumisen, kun kypsennysalue kytketään uudelleen päälle.

**• Lukitustoiminto:**
Jotta keittotason käyttö voidaan estää lasten tai valvottavien henkilöiden puolesta, kaikki toiminnot voidaan lukita toimimalla seuraavasti:

1- Laita keittotaso päälle (jos se on sammutettu) näppäintä "**ON/OFF** painamalla". Keittoalueiden tulee olla sammutettuina.

2- Paina samanaikaisesti näppäintä "**-**" ja alueen R2 näppäintä (kuva 2) tai R4 (kuva 3) tai R3 (kuva 4) omistamasi mallin mukaan.

3- Paina toisen kerran vain keittoalueen näppäintä R2 (kuva 2) tai R4 (kuva 3) tai R3 (kuva 4) omistamasi mallin mukaan.

Näytölle ilmestyy "**L**" -kirjain, joka osoittaa että toiminto on päällä.
Mikäli yksi tai useampi alue on vielä kuuma, vastaavilla näytöillä vilkkuvat vuorotellen kirjaimet "**H**" ja "**L**".

- **Lukitustoiminnon kytkemiseksi pois päältä** sammuta keittotaso (jos se on vielä päällä) painamalla näppäintä "**ON/OFF**".
- Kun se on sammutettu, laita taso uudelleen päälle.
- Paina samanaikaisesti näppäintä "**-**" ja alueen R2 näppäintä (kuva 2) tai R4 (kuva 3) tai R3 (kuva 4) omistamasi mallin mukaan.
- Paina toisen kerran vain näppäintä "**-**".
- Kaikille näytöille ilmestyy muutaman sekunnin ajaksi nollia.

- Jos keittotaso sammutetaan LUKITUS -toiminnon ollessa päällä, sama tila vallitsee kun taso käynnistetään seuraavan kerran, eli LUKITUS -toiminto on päällä.
- Jos keittotaso on päällä ja **avaintoiminto** on kytketty päälle, näppäin **ON/OFF** toimii siitä huolimatta.

• **Magneettianturi**:
-Taso on varustettu kattila-anturilla, joka osoittaa kattilan poistamisen tunnuksella U.
Jos lasipinta on vielä lämmin tulee näkyviin tunnus H vuorotellen U symbolin kanssa.

• **Ylivuotosuoja:**
Taso on varustettu turvajärjestelmällä, joka asettaa kaikki levyt OFF-asentoon ja kytkee päälle turvalukon, jos ohjausalueella A havaitaan nestettä tai esineitä.
Näytölle tulevat näkyviin vilkkuvat tunnukset Er 03, jotka voidaan kytkeä pois päältä poistaen esine tai neste. Taso sammuu automaattisesti.

• **Ajastin:**
**Huom: Ajastin** voidaan aktivoida samanaikaisesti kaikille keittoalueille.
Tämän toiminnon avulla on mahdollista määritellä **valitun kypsennysalueen** automaattinen sammutusaika (1-99 minuuttia).
**Aktivointi:**
1- Valitse keittoalue "**C**".
2- Aseta **keittotaso**.
3- Paina samanaikaisesti näppäimiä "**+**" ja "**-**". Desimaalipiste "**•**" alkaa vilkkua. Ajastimen aika visualisoidaan vastaaville näytöille.
4- Säädä 10 sekunnin sisällä aikaa näppäimiä "**+**" ja "**-**" käyttämällä. Painamalla suoraan näppäintä "**-**", aika asetetaan 30 minuuttiin.

**3/4 liekin malli:**
-Jos desimaalipiste visualisoituu "•" näytöille, ajastin on päällä.
-Kypsennyksen aikana ajastimella asetettu aika ei visualisoidu.
-Keittoalueen ajastimen jäljelle jäävän ajan visualisoimiseksi on valittava keittoalue ja painettava samanaikaisesi näppäimiä "**+**" ja "**-**". "**B1**" ja "**B2**" näytöille (4 liekin malli) ja näytöille "**M2**" ja "**N**" (3 liekin malli) ilmestyy jäljelle jäävä aika.
-Ajan loppua osoittaa piip-ääni ja ajastimen näyttöjen vilkkuminen. Äänimerkin keskeyttämiseksi paina mitä näppäintä tahansa. Jos äänimerkin annetaan soida, se sammuu noin 2 minuutin kuluttua.

**2 liekin malli:**
-Jos desimaalipiste visualisoituu "•" näytöille, ajastin on päällä.
-Desimaalipisteen vilkkuminen osoittaa aluetta jossa on alhaisin ajastimen aika eli alue, joka sammuu ensimmäiseksi. Ajastimen näyttö visualisoi jäljelle jäävää aikaa seuraavaksi sammuvaan alueeseen.
-Keittoalueen ajastimen jäljelle jäävän ajan visualisoimiseksi: valitse haluamasi alue, paina samanaikaisesti näppäimiä "**+**" ja "**-**", jonka jälkeen ajastimen "**F**" näytölle ilmestyy jäljelle jäävä aika.
-Ajan loppua osoittaa piip-ääni ja ajastimen näyttöjen vilkkuminen. Äänimerkin keskeyttämiseksi paina mitä näppäintä tahansa. Jos äänimerkin annetaan soida, se sammuu noin 2 minuutin kuluttua.

Kytkeäksesi **ajastintoiminnon pois päältä ennen asetetun ajan kulumista umpeen** valitse keittoalue ja paina samanaikaisesti näppäimiä "**+**" ja "**-**". Painamalla toiseen kertaan näppäintä "**-**" asetetaan aika kohtaan **0**. Sen jälkeen keittoalue jatkaa normaalia toimintaansa.

• **Minute Minder (Countdown):**
Tätä toimintoa voidaan käyttää sekä päällä että pois päältä olevilla keittoalueilla että ajastintoiminto kytkettynä.
-**Minute Minderin** avulla voidaan ohjelmoida lähtölaskenta 1:stä 99:ään minuuttiin.
Kun aika kuluu umpeen, taso antaa äänimerkin vaihtamatta päällä olevia toimintoja.
**Aktivointi:**
1- Toiminto aktivoituu kun keittotaso on päällä.
2- Paina samanaikaisesti näppäimiä "**+**" ja "**-**".
3- Säädä 10 sekunnin sisällä aikaa näppäimiä "**+**" ja "**-**" käyttämällä. Painamalla suoraan näppäintä "**-**", aika asetetaan 30 minuuttiin.

**3/4 liekin malli:**
-Jos mikään alue ei ole päällä tai taso deaktivoidaan painamalla näppäintä **ON/OFF**, näyttöjen R2 ja R3 desimaalipiste alkaa vilkkua.
-Jos keittotaso laitetaan päälle **Minute Minder** -toiminto aktiivisena, kaikille näytöille ilmestyy nollia. Painamalla samanaikaisesti näppäimiä "**+**" ja "**-**", jäljelle jäävä aika ilmestyy.
-Visualisoidaksesi jäljelle jäävää **Minute Minderin** aikaa, paina samanaikaisesti näppäimiä "**+**" ja "**-**". "**B1**" ja "**B2**" näytöille (4 liekin malli) ja näytöille "**M2**" ja "**N**" (3 liekin malli) ilmestyy jäljelle jäävä aika.
-Ajan loppua osoittaa piip-ääni ja ajastimen näyttöjen vilkkuminen. Äänimerkin keskeyttämiseksi paina mitä näppäintä tahansa. Jos äänimerkin annetaan soida, se sammuu noin 2 minuutin kuluttua.

**2 liekin malli:**
-Jos ajastimen näyttö "**F**" tai taso kytketään pois päältä näppäimellä **ON/OFF**, visualisoimme jäljelle jäävää **Minute Minderin** aikaa.
-Jos **Minute Minder** ja Ajastin ovat päällä, näyttö "**F**" ilmoittaa aikaa seuraavaan ajan umpeen kulumiseen. Jos kyseessä on Ajastintoiminto, alueeseen kuuluva desimaalipiste vilkkuu.
-Ajan loppua osoittaa piip-ääni ja ajastimen näyttöjen vilkkuminen. Äänimerkin keskeyttämiseksi paina mitä näppäintä tahansa. Jos äänimerkin annetaan soida, se sammuu noin 2 minuutin kuluttua.

**Kytkeäksesi Minute Minder -toiminnon pois päältä ennen asetettua aikaa**, paina samanaikaisesti näppäimiä "**+**" ja "**-**". Painamalla toiseen kertaan näppäintä "**-**" aika asetetaan nollaan. Sen jälkeen keittoalue jatkaa normaalia toimintaansa.
**Minute Minder**-ja **Ajastin** -toimintoa voidaan käyttää samanaikaisesti.

• **Booster-toiminto (Fig.2-3-4):**
Omistettavasta mallista riippuen laite on varustettu **Booster** järjestelmällä, joka mahdollistaa kypsennysaikojen lyhentämisen käyttäen nimellistehoa suurempaa tehoa rajoitetun ajan.
Tällä toiminolla varustetut keittoalueet on osoitettu kuvassa 2-3-4 kirjaimella (**Z**).
1- Sen aktivoimiseksi, laita keittoalue päälle asettamalla tehotaso kohtaan **9**.
2- Painamalla näppäintä "**+**" näytölle visualisoituu kirjain "**P**".
-**Booster** -toiminto voidaan aktivoida samanaikaisesti kaikille

kyseisellä toiminnalla varustetuille alueille.
- **Booster** -toiminto aktivoituu noin 5 minuutiksi, jonka jälkeen keitto jatkuu tasolla **9**.
- Tämän toiminnon keskeyttämiseksi valitse haluamasi keittoalue ja paina näppäintä "**-**", kunnes haluamasi taso saavutetaan.
- Kaikkiin toimenpiteisiin on yhdistetty piip-ääni.
- **Booster** ei välttämättä aktivoidu jos keittoalue (osoitettu kirjaimella (**Z**)) on ollut aikaisemmin päällä korkealla lämpötilalla.

**• Tehon integroitu ohjaus (Kuva 5):**
Jokaisessa vaiheessa (tämä on jaettu kahteen alueeseen pystysuoralla viivalla: **F1** ja **F2**) voidaan käyttää 3700W:n maksimitehoa.
Jos se ylitetään esimerkiksi Boosterin aktivoimisella, ohjelmisto laskee automaattisesti edellä valitun alueen tehoa, kunnes sallittu teho saavutetaan.
Rajoitetun tehon alueen näyttö alkaa vilkkua noin 3 sekunnin ajan. Tämän ajan kuluessa tehotasoa voidaan muuttaa.

**• Huolto (Kuva 8):**
Irrota kiinni palanut lika ja pisaratahrat kodinkoneen mukana pyynnöstä toimitettavan puhdistuskaapimen avulla.
Pyyhi lämmitettävä alue SIDOL, STAHLFIX tai vastaavilla erikoispuhdistusaineilla puhdistusliinaa käyttäen, huuhdo hyvin vedellä ja kuivaa puhtaalla liinalla.
Irrota välittömästi puhdistuskaapimen (vaihtoehtoinen) avulla keittotasoon vahingossa tarttunut alumiinifolio, sulanut muovi, sokeri tai sokeripitoisen ruuan tähteet.
Näin vältyt mahdolliselta keittotason vahingoittumiselta.
Älä missään tapauksessa käytä karkeita puhdistusvälineitä tai voimakkaita puhdistusaineita kuten uuninpuhdistussuihketta tai tahranpoistoainetta.

**VALMISTAJA EI VASTAA VAHINGOISTA JOTKA JOHTUVAT YLEISTEN TURVALLISUUSSÄÄDÖSTEN LAIMINLYÖNNISTÄ.**

• **Virhekoodit:**

| Virhekoodi: | Kuvaus: | Mahdollisia syitä ovat: | Häiriöstä palautuminen: |
|---|---|---|---|
| **C** | Keittoalue voidaan konfiguroida, jos "C" palaa kiinteänä. | Kyseessä ei ole virhe. Käyttäjä on huoltovalikossa. | Sopiva kattila tulee asettaa vastaavalle keittoalueelle. |
| **C/-** | Keittoalue konfiguroidaan, jos vilkkuva "C" näkyy. Kun konfigurointi onnistui, vastaavalle näytölle ilmestyy "-". Kun "-" ei näy, tarkista mahdolliset E/5:n syyt. | Käyttäjä on huoltovalikossa, kyseessä ei ole virhe. | Odota, kunnes symboli "-" ilmestyy tai keskeytä konfigurointi painamalla valintanäppäintä: "C" lakkaa vilkkumasta. |
| **E** | Jokaisella keittoalueella vilkkuva "E" osoittaa, että kaikki konfiguroinnit poistetaan. | Käyttäjä on huoltovalikossa, kyseessä ei ole virhe. | Manuaalinen konfigurointi. |
| **E/2** | Lämpötilan rajat on ylitetty. | Sähkölämpötila liian korkea. | Järjestelmän tulee jäähtyä. |
| **E/3** | Sopimaton kattila. | Kattila saa aikaan moduulille virheellisen käyttöpisteen, joka voi tuhota laitteita, esim. IGBT:n. | 1. Virhe poistuu automaattisesti 8 sekunnin kuluttua ja keittoaluetta voidaan käyttää uudelleen. Mikäli muita virheitä ilmenee, kattila tulee vaihtaa. |
| **E/4** | Induktio moduulia ei ole konfiguroitu. | Induktiomoduulia ei ole konfiguroitu. | 1. Poista keittolevyn konfigurointi ja laita manuaalinen konfigurointi päälle.<br>2. Käynnistä käyttöliittymän huoltovalikko induktiomoduulin konfiguroimiseksi. |
| **E/5** | Käyttöliittymän ja induktiomoduulin välillä ei ole viestintää. | Induktiomoduulissa ei ole virransyöttöä. | Ota yhteys tekniseen huoltoon. |
| **E/6** | Päävirran häiriö. | 1. Vika päävirran taajuuden havainnossa.<br>2. Ylijännite. | Ota yhteys tekniseen huoltoon. |
| **E/8** | Vika tuulettimessa. | Viallinen tuuletin tai ohjauselektroniikka. | Ota yhteys tekniseen huoltoon. |
| **E/9** | Viallinen T-anturi induktorilla. | Anturin signaali voimassaolevan alueen ulkopuolella; vika anturissa tai elektroniikassa. | Ota yhteys tekniseen huoltoon. |
| **E/A** | Induktiomoduulin laitevika. | Moduulin itsetarkastus on havainnut viallisen laitteiston. | Ota yhteys tekniseen huoltoon. |
| **E/C** | Konfigurointi epäonnistui. | 2 keittoalueet on tarkoitettu samalle käyttöliittymän osalle. | 1. Poista sillä hetkellä päällä oleva manuaalinen konfigurointi huoltovalikon avulla. |
| **E/H** | Määrätty anturin arvo. | - | Järjestelmän tulee jäähtyä. |

## GENERELT

Les nøye innholdet i denne bruksanvisningen da den inneholder viktig informasjon angående sikkerhet ved installasjon, bruk og vedlikehold.
Ta vare på bruksanvisningen for senere bruk.
Alt som har med installasjon (elektriske koblinger) må utføres av fagkyndig personell i henhold til gjeldende regelverk.

**1.1 Prinsippet med induksjon:**
Systemet for koking ved induksjon baserer seg på det fysiske fenomenet magnetisk induksjon.
Det viktigste kjennetegnet til dette systemet er at den genererte varmen videreføres direkte til kokekaret uten andre mellomledd (forskjellig fra de tradisjonelle koketoppene, se Fig.1).

**1.2 Fordeler:**
hvis man sammenligner med de tradisjonelle elektriske koketoppene er induksjonskoketoppen:
**-Sikrere:** lavere temperatur på glassets overflate.
**-Raskere:** hurtigere oppvarming av maten.
**-Nøyaktigere:** toppen reagerer øyeblikkelig på dine kommandoer.
**-Mer effektiv:** hele 90% av energien blir overført til varme.
Dessuten, når kasserollen er fjernet fra platen, vil overføringen av varme avbrytes umiddelbart og dermed unngås det unødvendige tap av varme.
Systemet gjenkjenner automatisk også den forskjellige diameteren til hver enkelt kasserolle, og benytter passende energinivå for hvert mål.
Dette gjør det mulig å bruke kasseroller av forskjellige størrelser, så lenge diameteren deres ikke er større enn 10% eller mindre enn 40% i forhold til tegningen på kokeplaten (Fig.4B).
**Advarsel:** Hvis det brukes en kasserolle med en diameter som er mer enn 40% mindre enn glassets tegning, kan det hende at kokaplaten ikke slås seg på.

**1.3 Beholdere for koking (Fig.4A):**
Koking ved induksjon bruker magnetisme for overføring av varme. Beholderne må derfor inneholde jern. Dere kan undersøke om pannen er magnetisk ved bruk av en enkel magnet.

**Viktig:**
For å unngå skader på koketoppens overflaten, bruk ikke:
- Beholder med ikke helt flat bunn.
- Metallbeholder med emaljert bunn.
- Ikke bruk kokekar med ujevn bunn. Dette for å unngå å skrape opp overflaten på koketoppen.

## SIKKERHETSANVISNINGER

Dette produktet er ikke beregnet for barn eller personer som må overvåkes. Pass på at barn ikke leker med produktet.
For brukere av hjertestimulator og andre apparater er det viktig å undersøke før man bruker induksjonsplaten at stimulatoren er kompatibel med apparatet.

**Før modellen tilkobles el-nettet:**
- Kontrollere merkeskiltet (plassert på apparatets nedre del) for å sikre at spenningen og kraften stemmer overens med strømnettets data og at stikkontakten er passende. I tilfelle tvil, kontakte en kyndig elektriker.

**Viktig:**
- Metallgjenstander som f.eks. kniver, gafler, skjeer eller lokk bør ikke legges på overflaten til koketoppen på grunn av at de kan bli varme.
- Etter bruk, slå av koketoppen ved hjelp av dens kommandoanordning og stol ikke på kokekarsensoren.
- Unngå overkok av væske, bruk derfor lavere varme for oppkok eller oppvarming av væske.
- Ikke la varmeelementene være påslått med tomme panner/stekepanner eller uten kokekar.
- Når man er ferdig med kokingen, slå av effekten ved hjelp av bryteren som beskrives lenger nede på siden.
- Bruk aldri aluminiumsfolie under koking, og legg aldri produkter som er innpakket i aluminium på koketoppen. Aluminiumen vil smelte og ødelegge produktet.
- Ikke varm blikkbokser som inneholder mat uten først å åpne dem, de kan eksplodere! Denne advarselen gjelder for alle typer kokeplater.

**Viktig:** Det må ikke brukes damprengjører.
**Viktig:** Hvis overflaten er sprukket, slå av produktet for å unngå eventuelle elektriske støt.
**Viktig:** Apparatet bør ikke settes i drift ved bruk av en ekstern timer eller en separat fjernkontroll.

Dette apparatet er merket i samsvar med det europeiske dirketivet EC/96/2002, "Waste Electrical and Electronic Equipment" (WEEE). Ved å forsikre seg om at dette produktet blir avsatt på korrekt måte vil brukeren bidra til å hindre potensielt negative effekter for miljø og helse.

Symbolet på produktet, eller i den medfølgende dokumentasjonen viser til at dette produktet ikke må behandles som husholdningsavfall, men må leveres inn til spesialinnsamling for elektriske og elektroniske produkter for resirkulering. Man må kvitte seg med apparatet slik lokale regler for avsetting og resirkulering tilsier. For nærmere informasjon om behandling, gjenvinning og resirkulering av dette produktet må man kontakte det lokale avfallsselskap, offentlig kontor med ansvar for søppelinnsamling eller butikken der produktet ble kjøpt.

## INSTALLASJONSINSTRUKSER

Disse instruksjonene er rettet mot en installeringsekspert, og er en hjelp under installasjon, regulering og vedlikehold i overensstemmelse med de regler som er gjeldende.

**Oppstilling (Fig.6):**
Husholdningsmaskinen er realisert for innbygging i en arbeidsbenk, slik som illustrert i figuren.
Predisponere forseglingsmaterial langs hele koketoppens omkrets (utskjæringsmål se Fig.6B) og sett den inn i innbygningsåpningen.
Blokker husholdningsmaskinen på arbeidsoverflaten ved hjelp av de 4 støttene og snu den ut ifra arbeidsoverflatens tykkelse (Fig.6A).
Hvis den nederste delen av apparatet er tilgjengelig fra nedre del av møbelet etter installasjon, er det nødvendig å installere en skillevegg **G** (Fig.9A) ved å ta i betraktning de indikerte

avstandene (Fig.9B).
Hvis man installerer en ovn under, er dette ikke nødvendig (Fig.10A - 10B).

**Viktig:** dersom en stekeovn befinner seg under induksjonstoppen er å foretrekke at den er utstyrt med en avkjølingsvifte. Ikke bruk koketoppen mens rengjøringsfunksjonen **PIROLITICA** er i funksjon.

**Vær oppmerksom:** for at det skal kunne sirkulere så mye frisk luft som mulig, må det være en avstand på minst **40 mm** mellom modulen og et hvilket som helst apparat installert under induksjonstoppen (Fig.10B). Man må tillate en passende lufting. For å tillate sirkulasjon av frisk luft, må det være åpninger i kjøkkenmøblene (Fig.9A - 10A). Respektere antallene som indikert i Fig.9B – 10B.

**Elektriske koblinger (Fig.2B - Fig.3B):**
Før man utfører de elektriske koblingene må man forsikre seg om at:
- den elektriske jordkabelen må være 2 cm. Lenger i forhold til andre kabler;
- anleggets kjennetegn tilfredsstiller de indikasjoner som er gitt på identifikasjonsskiltet som befinner seg på den nedre delen av arbeidsbenken;
- anlegget er utstyrt med en jording som er i henhold til gjeldende regelverk.

Jording er obligatorisk.
I tilfelle hvitevaren ikke er ustyrt med kabel, benytte typen: "**H05V2V2-F**" for effekt på opptil 6400 Watt, kabelens tverrsnitt må være på minimum 2.5 $mm^2$, mens den for høyere effekter må være 4 $mm^2$.
Kaleben må under ingen forhold nå en temperatur som er 50°C høyere enn romtemperaturen.
Apparatet er ment for å kobles konstant til el-nettet, Det er derfor nødvendig å sette inn en flerpols-bryter, med en minimumsavstand på 3 mm mellom kontaktene, som har dimensjoner i overensstemmelse med kraften angitt på merkeskiltet og i samsvar med gjeldende regler (jordet gul/grønn ledning må ikke brytes av med en bryter).
Når apparatet er ferdig installert må flerpols-bryteren være lett tilgjengelig.

## BRUK OG VEDLIKEHOLD

**• Bruk (Fig.2):**
**A** = **ON/OFF** tast
**B** = Display for **kokesone**
**C** = Tast for valg av **kokesone**
**D** = Tast "**-**" / Tast "**-**" for **Timer**
**E** = Tast "**+**" / Tast "**+**" for **Timer**
**F** = **Display for Timer**
**I** = Indikator for **desimalpunkt**

**• Bruk (Fig.3):**
**A** = **ON/OFF** tast
**B** = Display for **kokesone**
**B1** = Display for **kokesone R2** – **Display for Timer**
**B2** = Display for **kokesone R3** – **Display for Timer**
**C** = Tast for valg av **kokesone**
**D** = Tast "**-**" / Tast "**-**" for **Timer**
**E** = Tast "**+**" / Tast "**+**" for **Timer**
**I** = Indikator for **desimalpunkt**

**• Bruk (Fig.4):**
**A** = **ON/OFF** tast
**M1** = Display for **kokesone R1**
**M2** = Display for **kokesone R2** – **Display for Timer**
**M3** = Display for **kokesone R3**
**N** = **Display for Timer**
**C** = Tast for valg av **kokesone**
**D** = Tast "**-**" / Tast "**-**" for **Timer**
**E** = Tast "**+**" / Tast "**+**" for **Timer**
**I** = **I**ndikator for **desimalpunkt**

- For å slå på koketoppen trykker man på "**ON/OFF**" tasten, på alle display vil man i cirka 20 sekunder se null-tall og blinkende desimalpunkt.
Hvis ingenting utføres innen denne tiden, slår toppen seg av.
- Det er mulig å **slå på kun en kokesone** ved å velge en av "**C**"-tastene.
- Displayet viser tilsvarende tall; de som tilhører sonen for grader vil være intense, mens de andre vil være svakere.
- For å regulere til ønsket ytelsesnivå, bruker man tastene "**+**" eller "**-**".
- Ved å velge tasten "**-**", plasser ytelsesnivået seg direkte på **9**.
- Hvis ingenting utføres innen cirka 10 sekunder, går graderingen på displayet tilbake til den innledende. Toppen vil fortsette sin normale koking.
- Hvis ytelsesnivået stilles inn på 0, slår kokesonen seg av.
- For å **slå av kokesonen** velger man tilhørende "**C**"-tast og plasserer kokenivået på 0.
- Displayet viser tilsvarende tall; de som tilhører sonen for grader vil være intense, mens de andre vil være svakere.
- Alle inngrep kobles til et lydsignal "BIP".
- Når man plasserer en kokesone "**C**" på **OFF**, og glassoverflaten har en temperatur på mer enn cirka 65°, viser sonens display en vedvarende "**H**".

**Advarsel:**
For å forhindre at de elektroniske kretsene skades, er komfyren utstyrt med en varmevernsinnretning. I situasjoner der apparatet brukes ved høye ytelsesnivåer over lang tid, kan det hende at komfyren kobler ut én eller flere av de aktiverte sonene midlertidig, inntil temperaturen kommer tilbake til innstilt nivå. På displayet som tilsvarer kokesonen som har blitt slått av midlertidig, vises ytelsesnivået vekselvis med **E/2**. Dette vil slutte å blinke når kokesonen har blitt reaktivert.

**• Låsefunksjoner:**
For å hindre at barn eller personer med behov for tilsyn tar koketoppen i bruk, kan dennes funksjoner blokkeres. Dette gjør man på følgende måte:

1- Slå på toppen (hvis den er av) gjennom "**ON/OFF**" tasten. Kokesonene må være av.
2- Trykk samtidig på "**-**" tasten og tasten som tilhører sone R2 (Fig.2), R4 (Fig.3) eller R3 (Fig.4), alt etter hvilken modell man har.
3- Trykk en til gang kun på tasten som tilhører kokesone R2 (Fig.2), R4 (Fig.3) eller R3 (Fig.4), alt etter hvilken modell man har.

På displayet vises bokstaven "**L**". Dette betyr at funksjonen er aktivert.
Hvis en eller flere soner fremdeles er varme, vil tilhørende display vise vekselsvis bokstavene "**H**" og "**L**".

- For å **deaktivere låsefunksjonen** slår man av toppen (hvis den er på) gjennom "**ON/OFF**" tasten.
- Etter at toppen er slått av, slår man den på igjen.
- Trykk samtidig på "**-**" tasten og tasten som tilhører sone R2 (Fig.2), R4 (Fig.3) eller R3 (Fig.4), alt etter hvilken modell man har.
- Trykk en til gang kun på "**-**" tasten.

- Alle display viser null-tall i noen sekunder.
- Hvis man slår av toppen når LÅSE-funksjonen er aktivert, vil denne befinne seg i samme situasjon når den slås på igjen. Det vil si at LÅSE-funksjon er aktivert.
- Hvis komfyren er påslått og låsefunksjonen er aktivert, vil knappen **ON/OFF** fortsatt virke.

**• Magnetisk sensor:**
- Komfyren er utstyrt med en pannesensor, når pannen fjernes eller posisjoneres feil, vil U symbolet vises.
Hvis overflaten på glasset fortsatt er varm, vil H vises vekselvis med symbolet U.

**• Overflytsikkerhetsinnretning:**
Komfyren er utstyrt med et sikkerhetssystem som flytter alle varme plater til OFF-posisjon og aktiverer sikkerhetslåsen når væsker eller andre gjenstander oppdages på kontrollpanel.
Disse symbolene vil blinke på displayet: Er 03.
De kan deaktiveres ved å fjerne gjenstanden eller væsken. Komfyren vil slå seg av automatisk.

**• Timer:**
**Merk:** Timer kan aktiveres på alle kokesonene samtidig.
Denne funksjonen tillater å bestemme tid (1 til 99 min) for automatisk avslåing av den valgte **kokesonen**.
**Aktivering:**
1- Velg kokesone "**C**".
2- Still inn **kokenivå**.
3- Trykk samtidig på tastene "**+**" og "**-**". Desimalpunktet begynner å blinke "**•**". Tid for Timer vil vises på tilhørende display.
4- Reguler tiden innen cirka 10 sekunder gjennom tastene "**+**" og "**-**". Ved å trykke direkte på "**-**" tasten, stilles tiden inn på 30 minutter.

**Versjon med 3/4 kokepunkt:**
- Hvis desimalpunktet "**•**" er synlig på displayet, betyr dette at Timer er aktivert.
- Timers forhåndsinnstilte tid vises ikke på displayet under koking.
- For å vise Timers gjenværende tid for en kokesone, må man velge gjeldende kokesone og trykke samtidig på tastene "**+**" og "**-**". På display "**B1**" og "**B2**" (versjon med 4 kokepunkt) og på display "**M2**" og "**N**" (versjon med 3 kokepunkt) får man frem gjenværende tid.
- Utgått tid indikeres gjennom et lydsignal "BIP" og ved at display for Timer blinker. For å avbryte lydsignalet trykker man på en hvilken som helst tast. Hvis lydsignalet ikke avbrytes manuelt, stanser det automatisk etter cirka 2 minutter.

**Versjon med 2 kokepunkt:**
- Hvis desimalpunktet "**•**" er synlig på displayet, betyr dette at Timer er aktivert.
- Et blinkende desimalpunkt indikerer sonen hvor Timers tid er lavest, og dermed sonen som først vil bli slukket. Timers display viser gjenværende tid for neste sone som vil bli slukket.
- For å vise gjenværende tid for Timer for en kokesone: velg gjeldende kokesone, trykk samtidig på "**+**" og "**-**", gjenværende tid vil deretter vises på Timer "**F**" sin display.
- Utgått tid indikeres gjennom et lydsignal "BIP" og ved at display for Timer blinker. For å avbryte lydsignalet trykker man på en hvilken som helst tast. Hvis lydsignalet ikke avbrytes manuelt, stanser det automatisk etter cirka 2 minutter.

For å **deaktivere Timer-funksjonen før innstilt tid**, velger man gjeldende kokesone og trykker samtidig på tastene "**+**" og "**-**". Ved å trykke en til gang på "**-**" tasten, plasserer man tiden på **0**. Kokesonen fortsetter deretter sin normale funksjon.

**• Minute Minder (Countdown):**
Denne funksjonen kan anvendes både for aktiverte/deaktiverte kokesoner og for soner med innført Timer.
- **Minute Minder** tillater å stille inn en nedtelling som går fra 1 til 99 minutter.
Når innstilt tid er ferdig, vil koketoppen gi fra seg et akustisk signal uten at de funksjonene som er aktiverte forandres.
**Aktivering:**
1- Funksjonen aktiveres når koketoppen er på.
2- Trykk samtidig på tastene "**+**" og "**-**".
3- Reguler tiden innen cirka 10 sekunder gjennom tastene "**+**" og "**-**". Ved å trykke direkte på "**-**" tasten, stilles tiden inn på 30 minutter.

**Versjon med 3/4 kokepunkt:**
- Hvis ingen av sonene er aktivert, eller hvis koketoppen deaktiveres gjennom **ON/OFF** tasten, begynner desimalpunktet på display R2 og R3 å blinke.
- Hvis toppen slås på når funksjonen **Minute Minder** er aktivert, vil man kunne se null-tall på alle display. Ved å velge "**+**" og "**-**" tastene samtidig, vises gjenværende tid.
- For å vise gjenværende tid for **Minute Minder** trykker man samtidig på tastene "**+**" og "**-**". På display tilhørende "**B1**" og "**B2**" (versjon med 4 kokepunkt), og på display "**M2**" og "**N**" (versjon med 3 kokepunkt), vises gjenværende tid.
- Utgått tid indikeres gjennom et lydsignal "BIP" og ved at display for Timer blinker. For å avbryte lydsignalet trykker man på en hvilken som helst tast. Hvis lydsignalet ikke avbrytes manuelt, stanser det automatisk etter cirka 2 minutter.

**Versjon med 2 kokepunkt:**
- Hvis Timers display "**F**", eller toppen, deaktiveres gjennom **ON/OFF** tasten, vises gjenværende tid for **Minute Minder**.
- Hvis både **Minute Minder** og Timer er aktivert, viser display "**F**" den tiden som går ut først. Hvis det dreier seg om Timer-funksjonen, blinker desimalpunktet til tilhørende sone.
- Utgått tid indikeres gjennom et lydsignal "BIP" og ved at display for Timer blinker. For å avbryte lydsignalet trykker man på en hvilken som helst tast. Hvis lydsignalet ikke avbrytes manuelt, stanser det automatisk etter cirka 2 minutter.

For å **deaktivere funksjonen Minute Minder før innstilt tid** trykker man samtidig på tastene "**+**" og "**-**". Ved å trykke en til gang på "**-**" tasten, plasseres tiden på null. Kokesonen fortsetter deretter sin normale funksjon. Det er mulig å anvende Minute Minder og Timer samtidig.

**• Booster (Fig.2-3-4):**
Med utgangspunkt i modellen du har, er apparatet utstyrt med et system **Booster** som gjør det mulig å fremskynde koketiden, ved å bruke høyere effekt enn den nominelle innenfor en bestemt tidsramme.
Kokesonene som er utstyrt med denne funksjonen indikeres i Fig.2-3-4 med bokstaven (**Z**).
1- For å aktivere funksjonen slår man på den aktuelle kokesonen og plasserer den på ytelsesnivå **9**.
2- Når man trykker på "**+**" tasten, viser displayet bokstaven "**P**".
- **Booster**-funksjonen kan aktiveres samtidig på alle egnede

soner.
- **Booster**-funksjonen vil være aktivert i cirka 5 minutter. Etterpå fortsetter kokingen ved nivå **9**.
- For å avbryte denne funksjonen, trykker man på gjeldende sone og "**-**" tasten helt til man kommer til ønsket nivå.
- Alle inngrep kobles til et lydsignal "BIP".
- Det kan forkomme at Booster ikke aktiverer seg hvis kokesonen (indikert med bokstaven (**Z**)) ble aktivert forut med høyt temperaturnivå.

**• Integrerende styring av ytelsen (Fig.5):**
Hver fase (denne er delt inn i to soner i vertikal linje: F1 og F2) er i stand til å anvende en maksimal ytelse på 3700W.
Hvis man overgår denne grensen, for eksempel gjennom aktivering av Booster, senker koketoppens software automatisk ytelsen for sonen som ble valgt forut, helt til den når tillatt grense.
Display for sonen med begrenset ytelse blinker i cirka 3 sekunder. Under denne tidsperioden har man mulighet til å endre på ytelsesnivået.

**• Vedlikehold (Fig.8):**
Fjern eventuelle matrester og fettdråper fra overflaten ved å bruke en spesiele skrape (ekstrautstyr).
Rengjør det oppvarmede området på best mulig måte ved å bruke SIDOL, STAHLFIX eller andre lignende produkter sammen med en papirduk. Skyll deretter av med vann og tørk med en ren duk.
Fjern umiddelbart (ved hjelp av den spesielle skrapen som er ekstrautsyr) aluminiumsbiter, smeltet plast, sukkerrester og alt annet med høyt sukkerinnhold fra den varme overflaten.
På denne måten unngår man å skade platetoppens overflate.
Bruk aldri slipemiddel eller kjemiske rengjøringsmidler som f.eks. spray for stekeovn eller flekkfjerner.

**PRODUSENTEN AVSTÅR FRA ALT ANSVAR DERSOM DE VANLIGE SIKKERHETSFORSKRIFTENE OG FORSKRIFTENE BESKREVET OVENFOR IKKE BLIR HOLDT.**

• **Feilkoder:**

| Feilkode: | Beskrivelse: | Mulige årsaker: | Feil gjenoppretting: |
|---|---|---|---|
| **C** | Kokesonen kan konfigureres hvis en stillestående "C" vises. | Det er ikke en feil, bruker er inne på service-menyen. | En egnet panne må plasseres på den aktuelle kokesonen. |
| **C/-** | Kokesonen konfigureres hvis en blinkende "C" vises. Etter en suksessfull konfigurering, viser tilhørende display "-".<br>Hvis "-" ikke kommer til syne, vennligst kontroller mulige årsaker for E/5. | Bruker er inne på service-menyen, det er ikke en feil. | Vent på symbolet "-" eller avbryt konfigureringen ved å trykke på valgtasten, slik at "C" slutter å blinke. |
| **E** | En blinkende "E" på hver kokesone indikerer at alle konfigureringer vil bli slettet. | Bruker er inne på service-menyen, det er ikke en feil. | Manuell konfigurering. |
| **E/2** | Temperaturgrenser er overgått. | Elektronisk temperatur er for høy. | Systemet må kjøle seg ned. |
| **E/3** | Uegnet kjele. | Kjelen lager et uegnet driftspunkt på modulen. Dette kan ødelegge anordningen, f.eks. IGBT'. | 1. Feilmeldingen slettes automatisk etter 8s og kokesonen kan anvendes på nytt. Skulle det komme opp flere feil, må kjelen byttes ut. |
| **E/4** | Ikke konfigurert induksjonsmodul. | Induksjonsmodulen er ikke konfigurert. | 1. Slett varmeplatens konfigurering og aktiver den manuelle konfigureringen.<br>2. Start UI service-menyen for å konfigurere induksjonsmodulen. |
| **E/5** | Ingen kommunikasjon mellom UI og induksjonsmodul. | Induksjonsmodulen er ikke tilkoplet strøm. | Ta kontakt med teknisk servicesenter. |
| **E/6** | Forstyrrelse på hovedlinje. | 1. Feil under frekvensdetektering av hovedlinjen.<br>2. Overspenning. | Ta kontakt med teknisk servicesenter. |
| **E/8** | Feil på viften. | Vifte eller kontroll for elektronikk er skadet. | Ta kontakt med teknisk servicesenter. |
| **E/9** | Skadet T sensor eller induksjon. | Sensorsignal utenfor gyldig område; sensor eller elektronikk er skadet. | Ta kontakt med teknisk servicesenter. |
| **E/A** | Induksjonsmodulens hardware er skadet. | Skade på anordningens hardware ble oppdaget under modulens selvtesting. | Ta kontakt med teknisk servicesenter. |
| **E/C** | Feil konfigurering. | 2 kokesoner er tildelt samme UI element. | 1. Slett den aktuelle konfigureringen / manuelle konfigureringen med service-menyen. |
| **E/H** | Fast sensorverdi. | - | Systemet må kjøle seg ned. |

# SVERIGE

S

## INFORMATION

För viktiga råd om säkerhet vid installation, användning och underhåll bör innehållet i bruksanvisningen läsas noggrannt. Behåll instruktionsboken för eventuella framtida behov. Installationen (elektriska anslutningar) måste utföras av elektriker eller annan specialiserad tekniker enligt gällande lagar.

**1.1 Induktionsprincipen:**
induktionssystemet för glaskeramikhällar grundar sig på ett fysiskt fenomen kallat magnetisk induktion.
Grundläggande i detta system är en induktionsspole som alstrar värmen genom elektromagnetiska fält direkt till kastrullen utan mellanliggande medel (till skillnad från traditionella spishällar, se Fig.1).

**1.2 Fördelar:**
Om man jämför glaskeramikhällen med traditionella elektriska spishällar är den nya induktionshällen:
**- Säkrare:** låg temperatur på glashällens yta.
**- Snabbare:** kortare tilllagningstid.
**- Mer exakt:** glaskeramikhällen reagerar genast på touchkontrollen.
**- Effektivare:** 90% av den använda energin förvandlas till värme.
När kastrullen tas bort från spishällen avbryts dessutom värmeöverföringen omedelbart. På så sätt undviks onödig värmeförlust.
Systemet känner automatiskt av kastrullernas olika diametrar och anpassar effektnivån till kastrullens diameter.
På detta sätt kan kastruller med olika dimensioner användas, under förutsättning att kastrullens diameter inte är större än 10 % eller mindre än 40 % i förhållande till trycket på spishällen (Fig.4B).
**OBS!** Om du använder en kastrull med en diameter som är mindre än 40 % i förhållanden till trycket på glaset, kan det hända att spishällen inte kopplas till.

**1.3 Kokkärl (Fig.4A):**
Induktionshällen (för matlagning) använder sig av ett magnetiskt fält för att producera värme. Kokkärlen måste därför innehålla järn. Det är möjligt att kontrollera om kokkärlet innehåller järn med en magnet.

**Viktigt:**
För att undvika permanenta skador på glaskeramikhällens yta använd ej:
- Kärl som inte har fullständigt platt botten.
- Metallkärl med emaljerad botten.
- Använd inte kärl som har ojämn skrovlig botten, för att undvika att hällens yta repas.

## SÄKERHETSANVISNING

Denna glaskeramikhäll bör ej användas av barn eller andra personer som behöver tillsyn. Se till att barn inte leker med glaskeramikhällen.
För personer med pacemaker eller liknande är det viktigt att kontrollera om denna kan störas av glaskeramikhällen.

**Innan apparaten ansluts till elnätet:**
- Kontrollera typskylten (sitter på apparatens nedre del) för att vara säker på att spänning och effekt överensstämmer med nätets och att anslutningskontakten är av rätt typ. Rådfråga en kompetent eltekniker om du har problem.

**Viktigt:**
- Metallföremål som till exempel knivar, gafflar, skedar eller kastrullock bör ej läggas på glaskermikhällens yta då dessa kan hettas upp.
- Efter användningen stäng av kokzonen med touchkontrollen, förlita er inte på sensorn (som känner av kastrullen).
- Undvik att spilla vätskor; för att koka eller värma vätskor minska istället värmen.
- Lämna inte kokzonen påslagen med tomma kastruller eller stekpannor, ej eller helt utan kokkärl.
- När ni använt klart kokzonen stäng av den med touchkontrollen som beskrivet nedan.
- För att tilllaga mat använd aldrig bitar av aluminiumfolie och lägg aldrig produkter i aluminiumfolie direkt på kokzonen. Aluminiumfolie smälter och skadar oåterkallerligt glaskeramikhällen.
- Värm aldrig en konservburk av plåt som innehåller livsmedel utan att först ha öppnat den: den kan då explodera! Denna varning gäller också alla andra typer av kokhällar.

**Varning:** Använd inte ånga vid rengöring.
**Varning:** Om ytan är sprucken, stäng genast av hällen för att undvika eventuella elektriska stötar.
**Varning:** Du får inte använda en extern timer eller separat fjärrkontroll för att sätta på apparaten.

Den här apparaten överensstämmer med europadirektivet 2002/96/EG, Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE). Genom att försäkra sig om att den här produkten elimineras på rätt sätt, bidrar användaren till att förebygga eventuella negativa följdrisker för miljö och hälsa.

Symbolen på produkten eller på bifogad dokumentation indikerar att den här produkten inte ska behandlas om hushållsavfall utan ska överlämnas till lämplig avfallsstation för återvinning av elektriska och elektroniska apparater. Kassera enligt gällande lokala normer för avfallshantering. För ytterligare information om hantering och återvinning av produkten, kontakta det lokala kontoret, uppsamllingsstation för hushållsavfall eller affären där produkten inhandlats.

## BRUKSANVISNING FÖR INSTALLATIONEN

Följande instruktioner gäller endast installatören och är en guide för installationen, regleringen och underhållet enligt gällande regler och lagar.

**Placering och installering (Fig.6):**
Kokhällen är konstruerad för att monteras in i en arbetsbänk, såsom visas på bilden.
Lägg det medföljande isoleringsmaterialet runt hela kokhällens omkrets och för in det i hålrummet där hällen inmonteras (utskärningens dimensioner Fig.6B).
Fixera kokhällen på arbetsbänken med hjälp av de 4 stöden, genom att vrida dem på lämpligt sätt beroende på tjockleken på arbetbänkens skiva (Fig.6A).
Om den nedre delen av apparaten, efter installationen, är åtkomlig, är det nödvändigt att montera en mellanplatta **G** (Fig.9A) och respektera de angivna avstånden (Fig.9B).

Om hällen är installerad ovanpå en ugn, är inte mellanväggen nödvändig (Fig.10A - 10B).

**Viktigt:** om en ugn är placerad under induktionshällen skall den helst vara försedd med fläkt för avkylning. Använd inte induktionshällen medan **PYROLYSRENGÖRINGEN** är i funktion.

**Varning:** för att så mycket kall luft som möjligt skall kunna cirkulera, måste det vara ett minimumavstånd på **40 mm** mellan enheten och andra apparater som installerats under induktionshällen (Fig.10B). I varje fall måste luftcirkulationen vara tillräcklig. För att cirkulation av kall luft skall möjliggöras, måste det finnas öppningar i köksinredningen (Fig.9A - 10A), och värdena i Fig.9B -10B måste respekteras.

**Elektriska anslutningar (Fig.2B - Fig.3B):**
Innan ni påbörjar de elektriska anslutningarna försäkra er om att:
- jordkabeln är 2 cm längre än de andra ledningarna;
- elanläggningen motsvarar anvisningarna på lappen som är fäst på undersidan av arbetsytan;
- elanläggningen är utrustad med jordkabel i enlighet med gällande regler och lagar i landet. Jordkabeln är obligatorisk enligt lag.

Om spishällen inte är försedd med kabel ska följande typ användas:
"**H05V2V2-F**" för effekter upp till 6 400 Watt ska kabeltvärsnittet vara minst 2,5 $mm^2$, medan för högre effekter ska kabeltvärsnittet vara 4 $mm^2$. Kabeln får inte vid någon punkt nå en temperatur på som är 50 °C högre än rumstemperaturen.
Utrustningen är avsedd att vara permanent ansluten till elnätet och av den anledningen måste en flerpolsbrytare installeras som har en öppning på minst 3 mm mellan kontakterna och som är anpassad till effekten som anges på märkplåten och överensstämmer med gällande nationella normer (den gulgröna jordkabeln får inte avbrytas från brytaren). När installationen av utrustningen är klar ska det vara enkelt att komma åt flerpolsbrytaren.

## BRUKSANVISNING OCH UNDERHÅLL

**• Användning (Fig.2):**
**A** = **ON/OFF** knapp
**B** = Display **Kokzon**
**C** = Knapp för val av **kokzon**
**D** = Timer "**-**" knapp/"**-**" **knapp**
**E** = Timer "**+**" knapp/"**+**" **knapp**
**F** = **Timer display**
**I** = **Decimalpunktsindikator**

**• Användning (Fig.3):**
**A** = **ON/OFF** knapp
**B** = Display **Kokzon**
**B1** = Display **Kokzon R2** – **Display Timer**
**B2** = Display **Kokzon R3** – **Display Timer**
**C** = Knapp för val av **kokzon**
**D** = Timer "**-**" knapp/"**-**" **knapp**
**E** = Timer "**+**" knapp/"**+**" **knapp**
**I** = **Decimalpunktsindikator**

**• Användning (Fig.4):**
**A** = **ON/OFF** knapp
**M1** = Display **Kokzon R1**
**M2** = Display **Kokzon R2** – **Display Timer**
**M3** = Display **Kokzon R3** – **Display Timer**
**N** = **Display Timer**
**C** = Knapp för val av **kokzon**
**D** = Timer "**-**" knapp/"**-**" **knapp**
**E** = Timer "**+**" knapp/"**+**" **knapp**
**I** = **Decimalpunktsindikator**

- För att sätta på spishällen tryck på "**ON/OFF**", ett antal nollor kommer att visas under ca 20 sekunder på samtliga display med blinkande tiondelar.
Om ingen ytterligare manöver utförs under den här tiden kommer spishällen att stängas av.
- Det är möjligt att **sätta på en kokzon** genom att välja en av "**C**"knapparna
- Motsvarande nummer kommer att visas på displayen; i den önskade zonen kommer gradinställningen vara högre än i de andra.
- För att uppnå önskad effekt använd knapparna "**+**" eller "**-**".
- Genom att använda knappen "**-**" går effekten automatiskt till **9**.
- Om ingen ytterligare operation utförs inom 10 sekunder återgår displayens gradinställning till den ursprungliga. Spishällen fortsätter sin normala funktion.
- Om gradinställningen är "**0**" kommer kokzonen att stängas av.
- **För att stänga av en kokzon** sätt motsvarande "**C**"knapp på **0**.
- Motsvarande nummer kommer att visas på displayen; i den önskade zonen kommer gradinställningen vara högre än i de andra.
- Samtliga manövrar följs av ett aukustiskt "PIP".
- När en kokzon "**C**" är inställd på "**OFF**" och temperaturen på glasets yta överstiger 65°C kommer ett "**H**" visas med fast sken på den intresserade zonens display.

**Varning!**
För att undvika skador på elkretsarna är spishällen försedd med ett säkerhetssystem mot överhettningen. Vid situationer med lång tillagningstid med höga effektnivåer, kan spishällen stänga av en eller flera tillslagna värmezoner tillfälligt tills temperaturerna återgår till inställda nivåer. På displayen för den tillfälligt avstängda zonen visas omväxlande effektnivån och förkortningen **E/2**. Displayen slutar att blinka när värmezonen sätts på igen.

**• Nyckelfunktioner:**
För att undvika att spishällen används av barn eller andra personer som behöver övervakning är det möjligt att blockera samtliga funktioner genom att göra följande:

1- sätt på spishällen (om den är avstängd) genom att tryck på "**ON/OFF**" knappen. Samtliga kokzoner måste vara avstängda.

2- tryck samtidigt på "**-**"knappen och knappen för val av zon R2 (Fig.2) eller R4 (Fig.3) eller R3 (Fig.4) beroende på vilken modell som används.

3- tryck ytterligare en gång på knappen för val av zon R2 (Fig.2) eller R4 (Fig.3) eller R3 (Fig.4) beroende på vilken modell som används.

Bokstaven "**L**" kommer att visas på displayen för att indikera att funktionen är aktiv.
Om en eller fler zoner fortfarande är varma kommer bokstäverna "**H**" och "**L**" visas i intervaller.

- För att deaktivera nyckelfunktionen stäng av spishällen (om den är på) genom att använda "**ON/OFF**".
- När den väl är avstängd, sätt på den igen.
- Tryck samtidigt på "**-**"knappen och knappen för val av zon R2 (Fig.2) eller R4 (Fig.3) eller R3 (Fig.4) beroende på vilken modell som används
- Tryck ytterligare en gång på "**-**"knappen.

Ett antal nollor kommer att visas på displayen i någon sekund.

- Om spishällen stängs av när NYCKELFUNKTIONEN är aktiverad kommer den att förbli aktiv när man sätter på spishällen nästa gång.
- Om spishällen är påslagen och **nyckelfunktionen** är aktiv, fungerar **ON/OFF**-knappen ändå.

**• Magnetisk detektor:**

- Spishällen är försedd med en kastrulldetektor.

Det innebär att symbolen U ; visas när kastrullen tas bort eller om den är olämplig. Om glasytan fortfarande är varm visas i stället symbolen H omväxlande med symbolen U.

**• O.S.D. (Overflow Safety Device):**

Spishällen är försedd med ett säkerhetssystem som stänger av alla värmezoner och som kopplar in safety lock om vätskor eller föremål finns på manöverpanelen. På displayen blinkar symbolerna Er 03.
Dessa slutar att blinka när föremålet eller vätskan tas bort. Spishällen stängs av automatiskt.

**• Timern:**

**Observera:** Timern kan aktiveras på samtliga kokzoner samtidigt.
Med hjälp av den här funktionen kan du fastställa en tid (från 1 till 99 minuter) efter vilken den valda **värmezonen** stängs av automatiskt.

**Aktivering:**

1- Välj kokzon "**C**".
2- Ställ in önskad **koknivå**.
3- Tryck samtidigt på "**+**" och "**-**" knapparna. Decimalpunkten "**•**" kommer att börja blinka. Timerns tidsinställning kommer att visas i de olika displayerna.
4- Reglera tiden genom att använda knapparna "**+**" och "**-**" inom 10 sekunder. Genom att trycka direkt på "**-**" ställs tiden in på 30 minuter.

**Versionen med 3/4 kokplattor:**

- Om decimalpunkten "**•**" syns på displayen är Timern aktiv.
- Under tillagningen visas inte den tidigare inställda tiden på Timern.
- För att visa återstående tid för en viss kokzon måste man välja den kokzonen och samtidigt trycka på "**+**" och "**-**" knapparna. Återstående tid kommer att visas i "**B1**" och "**B2**" (versionen med 4 kokplattor) och i "**M2**" och "**N**" (versionen med 3 kokplattor).
- När tiden tar slut hörs ett aukustiskt "PIP" och Timerns display blinkar. Tryck på valfri knapp för att avbryta både ljudet och blinkiningen. Om inget görs avbryts det automatiskt efter circa 2 minuter.

**Versionen med 2 kokplattor:**

- Om decimalpunkten "**•**" syns på displayen är Timern aktiv.
- Den blinkande decimalpunkten "**•**" visar den kokzon som har lägst tid kvar på Timern, alltså den zon som kommer att stängas av först. Timerns display visar återstående tid för nästa zon som kommer att stängas av.
- För att visa återstående tid för en viss kokzon: välj önskad zon och tryck samtidigt på "**+**" och "**-**" knapparna, återstående tid visas på Timerns "**F**" display.
- När tiden tar slut hörs ett aukustiskt "PIP" och Timerns display blinkar. Tryck på valfri knapp för att avbryta både ljudet och blinkiningen. Om inget görs avbryts det automatiskt efter circa 2 minuter.

För att **deaktivera Timer funktionen** innan inställd tid gått ut välj önskad kokzon och tryck samtidigt på "**+**" och "**-**" knapparna. Välj ytterligare en gång "**-**"knappen och ställ in tiden på "**0**". Kokzonen kommer nu att fortsätta sin normala funktion.

**• Minute Minder (Countdown):**

Den här funktionen kan användas både med aktiverad/deaktiverad kokzon och med Timern inställd.

- Med funktionen **Minute Minder** går det att aktivera en nedräkning som ställs in från 1 till 99 minuter.

När inställd tid har löpt ut avger spishällen en ljudsignal utan att någon av de aktiva funktionerna ändras.

**Aktivering:**

1- Funktionen aktiveras när spishällen är på.
2- Tryck samtidigt på "**+**" och "**-**" knapparna.
3- Ställ in tiden genom att trycka på "**+**" och "**-**" knapparna inom 10 sekunder. Genom att direkt trycka på "**-**" ställs tiden in på 30 minuter.

**Versionen med 3/4 kokplattor:**

- Om ingen zon är aktiv eller om spishällen deaktiveras med "**ON/OFF**" knappen kommer decimalpunkten på R2 och R3 displayerna börja blinka.
- Om spishällen sätts på när funktionen **Minute Minder** är aktiv kommer ett antal nollor visas på samtliga display. Genom att trycka på "**+**" och "**-**" samtidigt kommer återstående tid att visas.
- För att visa **Minute Minders** återstående tid tryck samtidigt på "**+**" och "**-**" knapparna. Återstående tid kommer att visas på "**B1**" och "**B2**" displayerna (versionen med 4 kokplattor) och på "**M2**" och "**N**" (versionen med 3 kokplattor).
- När tiden tar slut hörs ett aukustiskt "PIP" och Timerns display blinkar. Tryck på valfri knapp för att avbryta både ljudet och blinkiningen. Om inget görs avbryts det automatiskt efter circa 2 minuter.

**Versionen med 2 kokplattor:**

- Om Timerns "**F**" display eller spishällen deaktiveras genom att trycka på "**ON/OFF**" knappen kommer Minute Minders återstående tid att visas.
- Om **Minute Minder** och **Timern** är aktiva kommer "**F**" displayen att visa tiden som håller på att gå ut. Om det handlar om **Timer** funktionen kommer decimalpunkten blinka i den intresserade zonen.
- När tiden tar slut hörs ett aukustiskt "PIP" och Timerns display blinkar. Tryck på valfri knapp för att avbryta både ljudet och blinkiningen. Om inget görs avbryts det automatiskt efter circa 2 minuter.

För att **deaktivera Minute Minder funktionen** innan inställd tid gått ut tryck samtidigt på "**+**" och "**-**" knapparna. Välj ytterligare en gång "**-**"knappen och ställ in tiden på noll. Kokzonen kommer nu att fortsätta sin normala funktion.
Det är möjligt att använda **Minute Minder** och **Timern** samtidigt.

**• Booster (Fig.2-3-4):**

Beroende på vilken modell du har kan utrustningen vara utrustad med ett **Booster-system** som medger att förkorta tillagningstiderna. Detta sker genom att en effekt som är högre än nominell effekt används under en fastställd tidsperiod.
De kokzoner som kan använda denna funktion är anvisade i Fig. 2-3-4 med bokstaven (**Z**).

1- För att aktivera den sätt på önskad zon och sätt nivån på 9.
2- Genom att trycka på "**+**"knappen kommer bokstaven "**P**" visas.

- Booster-funktionen kan aktiveras samtidigt på samtliga zoner.
- Booster-funktionen kommer att vara aktiv i ca 5 minuter och sedan gå tillbaka till nivå **9**.
- För att avbryta denna funktion välj önskad zon och tryck på "**-**"knappen tills önskad nivå uppnås.
- Samtliga manövrar bekräftas med en aukustisk "PIP"signal.
- Det är möjligt att Booster-funktionen inte aktiveras om kokzonen (indikerad med bokstaven (**Z**)) tidigare aktiverats med höga temperaturnivåer.

**• Integrerad effektstyrning (Fig.5):**
Varje fas (delad i två vertikala zoner: **F1** och **F2**) kan klara en maximal effekt på 3700W.
Om denna gräns överskrids, genom till exempel aktivering av Booster-funktionen, kommer mjukvaran automatiskt att sänka effekten på senast valda zon tills den når en acceptabel nivå.
Den begränsade zonens display kommer att börja blinka i ca 3 sekunder under vilka det är möjligt att ändra effektnivån.

**• Underhåll (Fig.8):**
Avlägsna eventuella matrester och stänk från arbetsytan genom att använda den speciella skrapan (tillgänglig på förfrågan).
Rengör kokzonerna så nogrannt som möjligt genom att använda SIDOL, STAHLFIX eller liknande produkter och en allduk eller annan pappershandduk, skölj med vatten och torka med en ren pappershandduk.
Avlägsna omedelbart (med den speciella skrapan eller annan valfri sådan) bitar av aluminium- eller plastfolie som råkat smälta, sockerrester eller matrester med hög sockerhalt. . På detta sätt undviks möjliga skador på ytan.
Använd aldrig stålull eller hårda rengöringssvampar som river ytan eller irriterande kemiska medel, som till exempel sprayer för att rengöra ugnar, eller fläckborttagningsmedel.

**TILLVERKAREN AVSÄGER SIG ALLT ANSVAR I FALL DÄR GÄLLANDE SÄKERHETSREGLER OCH OVANSTÅENDE REGLER INTE FÖLJTS.**

• **Felkoder:**

| Felkod: | Beskrivning: | Möjliga orsaker: | Möjliga orsaker: |
|---|---|---|---|
| **C** | Kokzonen kan konfigureras om "C" lyser med fast sken. | Inget fel, användaren är i servicemenyn. | En passande kastrull måste placeras på kokzonen. |
| **C/-** | Kokzonen kommer att konfigureras om "C" blinkar. Efter en lyckad konfigurering visas "-" i motsvarande display. Om "-" inte visas kontrollera möjliga orsaker i E/5. | Användaren är i servicemenyn, inget fel. | Vänta på "-"symbolen eller avbryt konfigurationsaktiviteten genom att trycka på knappvalet och "C" kommer inte att blinka längre. |
| **E** | Ett blinkande "E" i varje kokzon betyder att samtliga konfigureringar kommer att raderas. | Användaren är i servicemenyn, inget fel. | Manuell konfiguration. |
| **E/2** | Temperaturgränserna är överskridna. | Elektroniktemperaturen för hög. | Systemet måste kylas ned. |
| **E/3** | Olämplig kastrull. | Kastrullen skapar en felaktig operationspunkt på modulen vilket kan förstöra utrustningen, t.ex IGBT. | 1. Felet upphävs automatiskt efter 8 sekunder och kokzonen kan användas igen. Om liknande problem uppstår igen kan det vara nödvändigt att byta kastrull. |
| **E/4** | Ej konfigurerad induktionsmodul. | Induktionsmodulen är ej konfigurerad. | 1. Radera kokplattans konfigurering och aktivera den manuella konfigureringen.<br>2. Starta UI servicemeny för att konfigurera induktionsmodulen. |
| **E/5** | Ingen komunikation mellan UI och induktionsmodulen. | Ingen strömtillförsel till induktionsmodulen. | Kontakta din servicetekniker. |
| **E/6** | Effektstörning. | 1. Brist i effektfrekvens diagnostisering.<br>2. Överspänning. | Kontakta din servicetekniker. |
| **E/8** | Fläktfel. | Fläkt- eller kontrollelektronik är defekt. | Kontakta din servicetekniker. |
| **E/9** | Trasig T sensor på induktorn. | Sensorsignal utanför gällande gräns; sensor eller elektronik är defekt. | Kontakta din servicetekniker. |
| **E/A** | Hårdvarudefekt på induktionsmodul. | Defekt hårdvaruutrustning upptäckt av modulens självkontroll. | Kontakta din servicetekniker. |
| **E/C** | Konfigurationsfel. | 2 kokzoner är kopplade till samma UI-element. | 1. Radera nuvarande konfiguration, manuell konfiguration med servicemeny. |
| **E/H** | Fast sensorvärde. | - | Systemet måste kylas ned. |

3LIP0270